

Champagner-Torte



Zutaten

120g	Zucker	7	Blatt Gelatine
5	Eigelb	30ml	Zitronensaft
1	EL Bio-Zitronenschale	1 EL	Bio-Zitronenschale
5	Eisweiss	70g	Zucker
1	Prise Salz	350ml	Champagner oder Prosecco (demi-sec)
150g	Mehl	450ml	Rahm
		1P.	Sahnesteif
		100g	weisse Schokolade
			Goldstreussel
			Lebensmittel-Goldpuderspray
			etwas Fondant und Lebensmittel-Goldfarbe
			Draht

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 100g Zucker und Eigelb und 1-2 EL heisses Wasser mind. 4 min rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Zitronenschale unterrühren. Eiweiss und Salz steif schlagen, restlicher Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt und steif ist. Mit dem Mehl lagenweise sorgfältig unter die Eicrème heben. In die vorbereitete Form füllen und 30 min backen. Auskühlen lassen.
2. Die ausgekühlte Torte zum Füllen einmal horizontal halbieren. oder bereits vorher in 2 getrennten Formen backen.
3. Für die Füllung Gelatine einweichen. Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker mit 30ml Wasser aufkochen - Pfanne vom Herd nehmen.
4. 150ml Champagner und die ausgedrückte Gelatine beigegeben, gut verrühren. Dann restlicher Champagner dazugeben. Ca. 60 -70 min kühlstellen. (die Flüssigkeit sollte leicht dicker werden, sollte aber noch nicht völlig geliert sein.)



5. 200ml Rahm steif schlagen und unter die gelierende Masse ziehen.
6. Diese Masse als Füllung dick auf die eine Hälfte der Torte streichen, mit der anderen Tortenhälfte bedecken. Auf den Deckel auch noch eine 2-3 mm dünne Schicht streichen. Die Torte so gefüllt 4 Stunden kühl stellen.
7. Die weisse Schokolade mit dem Sparschäler in schöne Späne schneiden. Den restlichen Rahm mit dem Sahnesteif steif schlagen, die Torte damit umhüllen (oben und seitlich). Mit den weissen Schokospänen, Goldstreusseln und Goldpuder dekorieren. Stäussel mit einem Haushaltspapier leicht andrücken. Aus dem Draht Zahlen formen, diese mit Fondant umhüllen und mit Goldfarbe bemalen.

Tipp: Zuerst mit den Goldstreusseln die Torte dekorieren, erst dann mit den Schokolade-Spänen - sonst „kleben“ sie nicht mehr auf dem Rahmhüllung.

Für eine alkoholfreie Variante anstatt Champagner, Rimuss verwenden.

