

TORTE CARACAS

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

FÜR DEN TEIG

- 4 Eier mit
700 g Marzipan-
Rohmasse mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf
höchster Stufe in etwa 7 Minute cremig
schlagen, nach und nach
- 725 g Zucker
7 Päckchen
Vanillin-Zucker
Salz
7 Messerspitze
gemahlene(n) Zimt mischen, in 7 Minute einstreuen, dann
nach etwa .2 Minuten schlagen
- 700 g Weizenmehl mit
2 gestrichene(n) Teel.
Backpulver mischen, % davon auf die Eiercreme sieben,
kurz auf niedrigster Stufe unter- rühren, den
Rest des Mehl-Gemisches auf dieselbe Weise
unterarbeiten, zum Schluß
- 80 g Krokant, z. B.
von Schwartau
50 g zerlassene
abgekühlte Butter unterrühren, den Teig in eine gefettete, mit
Pergamentpapier ausgelegte Springform
(Durchmesser etwa 28 cm) füllen, glatt-
streichen, die Form auf dem Rost in den
vorgeheizten Backofen schieben
- Strom: 775-200
Gas: 3-4
Backzeit: 25 -35 Minuten
den erkalteten Tortenboden einmal durch-
schneiden

FÜR DIE FÜLLUNG

- 700 g Zartbitter-
Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf
im heißen Wasserbad zu einer ge-
schmeidigen
Masse verrühren
- 500 ml (1/2 l)
Schlagsahne 1/2 Minute schlagen
2 Päckchen
Sahnesteif hinzufügen, die Sahne steif schlagen, die
etwas abgekühlte Schokolade unterrühren, 4-5
Eßl. von der Schokoladensahne bestreichen,
mit dem oberen Boden bedecken, Rand und
obere Seite der Torte gleichmäßig mit der
restlichen Schokola-
densahne bestreichen,
die Torte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel
verziern, mit
- Schokoladen-
Täfelchen garnieren.