



ORF

Zurück zur Natur - Ottakring

Rosenackertorte

Rezept von Martina Hofkirchner, 1160 Wien

Sachermasse

für Tortenringe Größe 18cm und 28cm

20 Eier trennen

30 dag Kristallzucker und Eiweiß aufschlagen

Folgende drei Zutaten miteinander aufschlagen:

40 dag Butter

20 dag Staubzucker

40 dag weiche Schokolade

20 Stück Dotter

20 dag Mehl

Diese Zutaten abwechselnd zur Buttermasse hinzufügen. Eiweiß unter die Buttermasse heben.

20 dag Mehl einmehlieren

60 min bei 180 Grad backen.

Parisercreme

50 dag Schlagobers aufkochen

50 dag Schokolade (45 % Kakaogehalt) in das aufgekochte Schlagobers einrühren (Achtung: nicht aufschlagen!).

Torte 2 Mal aufschneiden: 1 Mal mit Parisercreme, 1 Mal mit Himbeermarmelade füllen.

Die Torte mit Parisercreme einstreichen, mit Marzipandecke überziehen und mit Marzipanröschen dekorieren!