



Gänsefuß

 Schwierigkeitsgrad
etwas Übung erforderlich

 Portion/ Größe
20 cm Ø

 Zubereitungszeit
1,5 Stunden

 Backzeit
20 Minuten

 Temperatur
180° O/U

 Kühlzeit
6 Stunden

Zutaten

Teig

80 Gramm Mehl
80 Gramm Zucker
15 Gramm Backkakao
4 Eier

Füllung

400 ml Sahne
200 Gramm dunkle Kochschokolade
100-200 Gramm Sauerkirsche (vom Glas)

Glasur

100 ml Sahne
100 Gramm dunkle Kochschokolade



Zubereitung

Füllung: Sahne aufkochen und die Schokolade in der Divory Pfanne oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die heiße Sahne nach und nach zur geschmolzenen Schokolade geben und gut verrühren. In eine große Schüssel umfüllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Ofen auf 180° O/U vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Der Rand soll nicht gefettet oder ausgelegt sein. Dadurch wird die Oberfläche des Biskuits schön gleichmäßig.

Biskuit Boden: Mehl mit Kakao mischen und sieben. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker sehr schaumig schlagen (ca. 10 Minuten). Die Küchenmaschine auf langsame Stufe schalten und nach und nach die Eigelbe zufügen. Die Mehlmischung vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in der Form gleichmäßig verteilen und ca. 20-25 Minuten backen. Vom Ofen rausnehmen, mit einem Messer am Rand entlang schneiden und mit der Oberfläche nach unten auf einem Gitter auskühlen lassen. Zum Schluss das Backpapier abziehen.

Die kalte Schokoladencreme ca. 1 Minuten lang mit einem Handmixer verrühren. Nicht länger, weil die Sahne sonst ausflockt. Den Saft von den Sauerkirschen abgießen und gut abtropfen lassen.

Das Biskuit auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Mit den Kirschen belegen und mit der restlichen Creme bedecken. Für 1-2 Stunden wieder kühl stellen.

Für die Glasur die Schokolade schmelzen und die Sahne aufkochen. Beide miteinander gut vermischen und kurz abkühlen lassen. Mit der Hälfte Glasur die Torte begießen. Den Rest der Creme und die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Bevor wir den Gänsefuß servieren, die restliche kleine Menge Schoko Creme mit Handmixer ein paar Sekunden verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren. Zusätzlich mit Sauerkirschen und Schoko Blättchen verschönern.

Gedanken: das ist wieder ein traditionelles ungarisches Rezept. Ich habe leider keine richtige Erklärung gefunden, warum diese Torte Gänsefuß genannt wird. Anscheinend wegen der Form der Kuchenstücke. Sie ist richtig süß und schokoladig.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

