Prosecco Torte



Eine tolle Torte für besondere Anlässe!

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Biskuitboden

- 80 g zimmerwarme Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Füllung

4 Eigelb
2 EL Zitronensaft
200 ml Prosecco
250 g weiße Kuvertüre
200 g zimmerwarme Butter
200 g Sahne
3 EL Apfelkonfitüre
250 g Himbeeren (frisch oder TK)

Deko

Obst/Beeren nach Wahl oder Saison
3 Packungen Mikado mit weißer Schokolade
gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175° Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160° Grad) vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
3. Für den Biskuitboden die Butter zerlassen und abkühlen lassen.
4. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.
5. Das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
6. Die abgekühlte, aber noch flüssige Butter dazugeben.
7. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und unterheben. Den Eischnee zugeben und ebenfalls vorsichtig unterheben.
8. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und für ca. 30 Minuten backen. Ungefähr 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach vorsichtig aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier entfernen und den Kuchen erkalten lassen.
9. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Kuvertüre klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen.

10. Die Eigelbe, Zucker, Zitronensaft und Prosecco ebenfalls über dem heißen Wasserbad richtig schaumig schlagen (geht auch mit dem Rührgerät). Die Prosecco-Masse unter die Schokolade ziehen. Die Creme in den Kühlschrank stellen bis sie beginnt zu gelieren.
11. Die Butter cremig aufschlagen und in kleinen Portionen unter die ebenfalls zimmerwarme Prosecco-Creme rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
12. Himbeeren waschen und trockentupfen (TK-Beeren vorher auf einem Sieb auftauen lassen).
13. Den Tortenboden zweimal waagerecht durchschneiden. Die Apfelkonfitüre erwärmen, umrühren und die Biskuitboden damit bestreichen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Die Himbeeren vorsichtig in die Creme drücken. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Wieder mit 1/3 der Creme bestreichen. Nun noch den oberen Boden auflegen. Mit der restlichen Creme die Torte rundherum bestreichen. Für ungefähr 2 Stunden kühl stellen.
14. Mikado-Stäbchen auf die gewünschte Länge kürzen und rundherum an den Rand der Torte drücken. Obst/Beeren waschen, gut abtupfen und die Torte damit dekorieren. Zum Schluss noch mit gehackten Pistazien bestreuen.