

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Torte Surprise

Zutaten:

50 g Schokoladencreme
100 g Mehl
50 Weizenpuder
6 Eier (Eiweiß und Dotter trennen)
Abgeriebene Zitronenschale
30 g Butter
1 Mürbeteigboden
Ananaskonfitüre
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Schokoladencreme und Butter im Wasserbad erwärmen. Eidotter mit Mehl verrühren und untermischen. Eiweiß steif schlagen, Weizenmehl und Zitronenschale unterziehen. Eiweißmischung vorsichtig unter den Teig heben und in eine Springform füllen. Backzeit bei 170 °C 20 Minuten.

Nach dem Abkühlen einmal quer aufschneiden. Den Mürbeteigboden mit Schokoladencreme bestreichen. Eine Biskuitschicht drauflegen und mit einer Füllung aus mit Schokoladencreme gefärbter Schlagsahne und Ananaskonfitüre bestreichen. Die zweite Biskuitschicht als Deckel auflegen, darauf das Tortenfoto auflegen. Den Rand mit Belegkirschen oder ähnlichem garnieren. Die Torte Surprise mit dem Tortenfoto präsentieren.