



Rezept u. Foto: Marlies Brusdeylins

Schokoladen Supreme

Für fortgeschrittene Tortenbäcker/-innen mit 1 ½ Stunden Vorbereitungszeit, aber ein Highlight für die Festtage !

175 g Vollmilchkuvertüre, stückig
175 g Kuchenkrümel (z.B. vom Rührkuchen)
175 g gemahlene Mandeln
40 g kandierte Kirschen, gehackt
40 g Zitronat und Orangeat, fein gehackt
Geriebene Schale einer unbehandelten Orange oder Zitrone
50 g Butter
2 Eidotter
4 Essl. Rum oder Cointreau
2 – 3 Tropfen Mandelessenz
Belag:
150 ml Sahne
Etwas geriebene Schokolade

Diese Torte muss mindestens 24 Stunden vor dem Verzehr zubereitet werden.

1. Den Boden einer Springform (15 cm) mit Pergamentpapier auslegen.
2. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, nicht zu heiß werden lassen. Mit dem größten Teil der Schokolade die Form ausstreichen. In den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist, dann wieder mit Schokolade bestreichen und in den Kühlschrank zurückstellen.
3. Die Kuchenbrösel mit Mandeln, Kirschen, Zitronat und Orangeat und der geriebenen Schale vermischen.
4. In einer anderen Schüssel die Butter rühren, bis sie schaumig wird, dann nach und nach Eidotter und zum Schluss den Alkohol einrühren. Je nach Geschmack 2-3 Tropfen Mandelessenz dazugeben. Die Masse in die Schokoladenform drücken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Die Kuchenform kurz in handwarmes Wasser tauchen und den Seitenring abnehmen. Auf eine Platte legen. Einen Moment in den Kühlschrank stellen, dann den Boden der Form abnehmen. Den Schokoladenrand mit einem scharfen Messer so weit abschneiden, daß er die Füllung nicht überragt. Die Seiten falls nötig, mit einem Messer glätten.
6. Die Sahne steifschlagen und über den Kuchen streichen, daß die Füllung zugedeckt ist. Mit geriebener Schokolade bestreuen.

Gekühlt servieren.