

Martin Armknecht: Champagner-Torte

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/martin-armknecht-champagner-torte/

Zutaten:

2 fertige Biskuitboden mit Rand

3 Becher Sahne

3 Pck. "Aranca", Zitronengeschmack

3 Pck. Sahnesteif

3 Eier

3 Pck. Vanillezucker

600 ml trockener Sekt

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die 3 Eiweiß in einer Schüssel 1 Minute schlagen, dann den Sekt dazu gießen und die "Aranca"-Mischung unterrühren. Erst jetzt das Zitronen-Aroma (ebenfalls in der Aranca-Packung) hineinschütten. Die Eigelbe schlagen, unterziehen und alles 2 Minuten mit dem elektrischen Handrührgerät bei höchster Stufe schlagen. Dann die Creme ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit Sahnesteif und Vanillezucker vermischen und zu der Sahne geben. Anschließend die Sahne steif schlagen. Nach Ablauf der Kühlzeit die Sahne mit der Zitronen-Sekt-Masse vorsichtig verrühren.

Mit der Creme den 1. Biskuitboden bestreichen, den 2. umgekehrt darauflegen und ebenfalls bestreichen. Der Hohlraum zwischen beiden Böden sollte komplett mit Creme ausgefüllt sein. Zum Schluss die Creme gleichmäßig auf der Torte verteilen.

Rezept: Martin Armknecht

Quelle: alfredissimo! 5.9.1997