

Eierlikör-Mascarpone-Donauwelle mit Kirschen

Rezept von Bernd Siefert Konditormeister Café Siefert in Michelstadt

Zutaten für die Sand-Masse:

200 g Bitterschokolade
250 g Butter
300 g Zucker
6 Eier
150 g gemahlene Mandeln
150 g gehackte Mandeln
2 EL Instant-Kaffeepulver
80 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g entkernte Sauerkirschen (auch TK möglich)

Zutaten für die Mousse:

100 ml Eierlikör
400 ml Sahne, geschlagen, kühl gelagert
200 g Mascarpone
2 Eier
1 Eigelb
120 g Zucker
4 Blatt Gelatine

Zutaten für den Eierlikör-Spiegel:

250 ml Eierlikör
50 g weiße Kuvertüre
50 g Glukose oder Akazienhonig
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Für die Masse die Schokolade fein hacken. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die gehackte Schokolade, die gemahlene Mandeln und das Kaffeepulver zugeben.
2. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit der aufgeschlagenen Butter-Eier-Mischung zu einem glatten Teig verrühren.
Den Teig in eine Kuchenblechform füllen mit den Sauerkirschen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Zubereitung der Mousse:

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Mascarpone mit Zucker und Eiern mit einem Mixer oder einer

Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse vollständig klümpchenfrei ist.

3. Die Gelatine mit dem Eierlikör vorsichtig auf dem Herd auflösen und danach unter die Mascarpone-Masse rühren.

4. Die geschlagene Sahne in zwei gleiche Portionen teilen und diese nacheinander vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

5. Die Mousse bis zum Rand auf die gebackene und ausgekühlte Sandmasse füllen. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Eierlikör-Spiegel:

1. Den Eierlikör auf ca. 50°C erwärmen und die gehackte Kuvertüre einrühren. Die Glucose oder den Honig ebenfalls einrühren.

2. Den Backring von der Torte lösen und etwa einen halben Zentimeter nach oben ziehen. Die Eierlikörmischung dünn auf die Torte füllen und anschließend wieder für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Tortenring mit einem dünnen, kleinen Messer lösen und vorsichtig abziehen. Zum Schluss die Torte mit Beeren und weißen Schokoladenlocken garnieren.

TIPP: Wenn die Torte kurz angefroren wird, lässt sie sich besser schneiden.