

Gloriatorte

Zutaten für den Biskuitteig:

5 Eier
125g Zucker
125g Mehl

Füllung:

4 Blatt Gelatine
750 g Schlagsahne
50 g Zucker
2 Teel. Instant-Kaffeepulver
2 Eßl. Rum
100 g Zartbitter-Schokoladen-
Raspel
1 Eßl. Kakaopulver

Garnierung:

Schokoraspel



Zubereitung

Biskuitteig herstellen. Den Teig auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei ca. 200 °C 10 bis 15 Minuten backen. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und die Platte erkalten lassen. Sie dann der Länge nach in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Gelatine einweichen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Das Kaffeepulver in Rum auflösen, mit Schokoraspel und Kakao unter die Sahne heben. Gelatine ausdrücken und leicht erwärmen. Ein bis zwei Esslöffel Sahne schnell mit der Gelatine verrühren. Gelatine dann unter rühren in die Sahne laufen lassen. $\frac{2}{3}$ der Masse auf die Biskuitplatte streichen. Einen Streifen zu einer Schnecke formen und in die Mitte der Tortenplatte setzen. Die nächsten Streifen anschließen bis die Torte rund ist. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahnemasse bestreichen. Mit Schokoraspel garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten Montag und Mittwoch ab 18 Uhr. Freitag ganztätig. Samstag bis 15 Uhr...