



**SCHOKOLADE DRIP CAKE NACH STEFANIE
GREINER, KONDITORMEISTERIN LIVA SANKT
GILGEN**



ZUTATENLISTE

SCHOKOLADENTORTE

6 Eier
120 g Staubzucker
125 g Zartbitter Schokolade
125 g weiche Butter
120 g Kristallzucker
160 g Mehl
Rum, Salz, Vanille

ITALIENISCHE BUTTERCREME

6 Eiweiß
250 g Kristallzucker
500 g weiche Butter
Vanille



ZUBEREITUNG

SCHOKOLADENTORTE

Zuerst Eidotter und Eiweiß trennen, Eiweiß mit Kristallzucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Anschließend Dotter mit Staubzucker und Vanille schaumig rühren, Butter, Rum und die geschmolzene Schokolade dazu. Das Mehl sieben und abwechselnd mit der Schneemasse zur Dottermasse vorsichtig unterheben. bei 180 Grad ca. 45 - 50 min backen.

ITALIENISCHE BUTTERCREME

Über Wasserbad Eiweiß und Kristallzucker mit Vanille bis ca. 85 Grad erhitzen (Pasteurisierung). Anschließend die Baiser Masse in der Küchenmaschine kalt schlagen. Nach und nach Butterwürfel dazu und so lange rühren bis eine feste Creme entsteht. Zum Schluss bei Bedarf mit Kakaopulver oder Fruchtmarkt verfeinern.

