

Baumkuchentorte

24 cm Ø

Zutaten:

250 g Butter,
250 g Zucker,
300 g Ei (6 Stück),
1 Teelöffel abgeriebene unbehandelte Zitronenschale,
1 gestrichener Teelöffel geriebene Tonkabohne,
etwas Salz,
1 Esslöffel Rum,
80 g Mandeln, geschält, fein gerieben,
125 g Speisestärke,
125 g Weizenmehl Type 405,
1 Teelöffel Backpulver,
Margarine zum Einfetten,
200 g Halbbitter-Kuvertüre oder Schoko-Fettglasur,
etwas Vollmilch-Kuvertüre oder Vollmilch-Fettglasur.



Herstellung:

Butter und Zucker schaumig rühren,
bis der Zucker gelöst ist.
Die Gewürze den Rum und die Eier
nach und nach hinzugeben und schaumig rühren.
Mandeln unterrühren.
Backpulver, Stärke und Mehl trocken mischen und
auf die Butter - Eimasse sieben und unterrühren.
Eine konische Backform ausfetten und
den Boden mit Backpapier belegen.
2 Esslöffel der Masse in die Form geben,
Glattstreichen und im Backofen bei starker Oberhitze (Grill)
etwa 2 Minuten hellbraun backen.
Es wird so weiter Schicht für Schicht gebacken
bis die Masse alle ist.
Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form stürzen und
mit der aufgelösten Kuvertüre Überziehen,
die Vollmilch-Kuvertüre zerlassen und in ein Papiertütchen füllen,
damit ein Muster auf die Torte spritzen.