

Sekttorte

14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
160 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Weißwein-Creme:

10 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml trockener Weißwein
200 ml Sekt (z. B. Henkell-Sekt)
220 g Zucker
5 Dotter (Größe M)
Saft von 1 Zitrone
750 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

ca. 200 g Dr. Oetker Haselnuss
Krokant

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den untersten Tortenboden so mit dem Springformrand umstellen, dass rundherum ein 1 - 2 cm breiter Rand frei bleibt.

④ **Weißwein-Creme:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Wein, Sekt, Zucker, Dotter und Zitronensaft mit dem Schneebesen über Dampf (Wasserbad ca. 45 Grad) aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- ⑤ 1/3 der Creme so auf den unteren Tortenboden streichen, dass auch der Rand ausgefüllt ist. Den zweiten Tortenboden auflegen und die gleiche Menge der Creme darauf verstreichen. 4 EL der Creme zur Seite geben, den dritten Tortenboden auflegen und mit der übrigen Creme bestreichen. Die zur Seite gegebene Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm) geben und dekorativ auf die Torte spritzen. Die Torte kalt stellen.

⑥ **Zum Verzieren:**

Die Torte vor dem Servieren mit Haselnuss-Krokant beliebig bestreuen.