

Gefüllte Grenoblertorte



Unser Weismehl für einen erstklassigen Tortenboden
Grenoblertorte... eine Sünde wert!
Eine köstliche Mischung aus Schokolade, Nüssen und Kaffee



Tortenboden: Zuerst den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten und bemehlen. Als nächstes den Zucker, Vanillezucker und das Eigelb miteinander in einer Schüssel zu einer hellen Masse rühren. In einem separaten Gefäß das Eiweiss und das Salz zusammen steif schlagen. Danach 3 EL Zucker der Eiweissmasse begeben und kurz weiterschlagen. Zum Schluss die Masse aus Eigelb und Zucker sorgfältig und lagenweise mit dem Eiweisschnee und den restlichen Zutaten zusammenfügen. Das Ganze kann nun in die Springform gegeben werden.

Backen: Den Tortenboden ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Der Boden der Grenoblertorte ist eher feucht. Trotzdem kurz testen, ob er durchgebacken ist. Danach herausnehmen, leicht abkühlen lassen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen. Optimal sollte der Boden bei Raumtemperatur ca. 8 Std. stehen, damit er sich später besser in der Mitte durchschneiden lässt.

Füllung: Für die Füllung das Kaffeepulver, die dunkle Schokolade und den Rahm unter ständigem Rühren zusammen erwärmen. Sobald alles zu einer flüssigen und glatten Masse zerschmolzen ist, diese auskühlen lassen, bis eine dickflüssige und streichfähige Creme entsteht.

Nun die Torte mit ca. 1/3 der Creme befüllen. Der Rest dient als Überzug. Die Torte kann nun nach Belieben dekoriert werden z.B. mit Kakaopulver, Baum- oder Haselnüssen.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt bleibt die Torte im Kühlschrank 3-4 Tage gut haltbar.

Für den Tortenboden (Ø 26-28 cm):

375 g	Zucker
1.5 Pck	Vanillezucker
6	Eier
1 Prise	Salz
3 EL	Zucker
4.5 EL	Rytz Weismehl
1.5 TL	Backpulver
je 210 g	Baum- & Haselnüsse, gemahlen

Für die Füllung / den Überzug:

6 TL	sofort lösliches Kaffeepulver
300 g	dunkle Schokolade, zerbröckelt
3 dl	Rahm