

WIEN TRIFFT LONDON TORTE

T-time?

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Sacherboden eine Springform (26cm) mit Backpapier einschlagen.

Butter mit 60g Zucker und etwas Salz schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb in die Buttermasse einrühren. Schokolade im Wasserbad auflösen und unterschlagen. Eiweiß mit 45g Zucker steif schlagen, ein Drittel unter die Eigelbmasse rühren.

Mehl sieben und mit dem restlichen Eiweiß kräftig unterheben.

Den Boden in die Springform streichen und ca.30-35 Min. hellbraun backen, auskühlen lassen. Die Unterseite mit etwas flüssiger Schokolade einpinseln und nach Aushärten den Boden umdrehen. Die Decke begradigen, den Boden mit einem Tortenring umstellen.

Für die Pfefferminz-Creme 80g Sahne aufkochen, 3 Beutel Pfefferminztee in die Sahne hängen und 5-10 Min. ziehen lassen, abseihen und ausdrücken.

Naturjoghurt, Zucker und grüne Lebensmittelfarbe mit der Pfefferminzsahne verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen), unter die Pfefferminz-Joghurt-Sahne rühren. 550g Sahne steif schlagen und ein Drittel zügig kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Die Creme in den Tortenring auf den Sacherboden einfüllen, glatt streichen und kalt stellen, am besten im Tiefkühlschrank.

80g Sahne aufkochen, Schokolade (Kuvertüre) klein gehackt unterrühren, die leicht warme Schokoladenglasur auf die angefrorene Tortenoberfläche gießen, zügig glatt streichen und den Ring ablösen. Mit After Eight und Schokoladenornamenten ausgarnieren.

SACHERBODEN

90g Butter

105 g Zucker

etwas Salz

4 Eier

90g Schokolade

90g Mehl

1 Ms Backpulver

PFEFFERMINZ-CREME

80g Schlagsahne

3 Beutel Pfefferminztee

140g Naturjoghurt

120g Zucker

2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

5 Blatt Gelatine

550g Schlagsahne

80g Schlagsahne

150g Schokolade (Kuvertüre)

*After Eight Plättchen und
Schokoladenornamente nach
Belieben*