

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Opera Schnitte

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten

Für den hellen Mandel-Biskuit: 250 g Marzipanrohmasse, 50 g Wasser, 250 g Eidotter (etwa 13 Stück), geriebene Zitronenschale, Vanillemark (bzw. Vanillezucker), 300 g Eiklar (etwa 10 Stück), 180 g Kristallzucker, Salz, 200 g Mehl (Type 480).

Für die Mokka-Buttercreme: 160 g Eiweiß, 320 g Kristallzucker, Salz, 420 g Butter (sehr weich), 3-4 EL Löskaffeepulver (stark dosieren), 4 EL Amaretto.

Zum Tränken: 150 g Läuterzucker, 150 g Amaretto, 2 EL Löskaffee.

Zum Garnieren: Blattgold, Sacherglasur (200 g flüssige dunkle Schokolade, 200 g weiche, nicht flüssige Butter), 2 Tassen Rote Ribiseln.

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse mit Wasser, den Eidottern, Zitrone und Vanille glatt mixen. Eiklar, Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen und mit der Marzipanmasse mischen. Das Mehl unterheben und auf 3 Backpapierblättern verteilen. Gleichmäßig glatt streichen und nacheinander bei etwa 190 °C Heißluft in 8 bis 12 Minuten saftig-goldbraun backen. Restlos auskühlen lassen.

Das sauber getrennte Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad warm schlagen (etwa 80-85 °C). Anschließend aus dem Wasserbad nehmen und so lange kaltschlagen, bis eine cremige Baiser-Masse entsteht.

Amaretto und Löskaffeepulver zu einer intensiven Paste verrühren und beiseite stellen.

Die weiche Butter aufschlagen, bis sie möglichst hell und schaumig wird. Die Kaffee-Amaretto-Mischung unterrühren. Abschließend die Baiser-Masse unterheben und sofort mit dem Zusammenbauen der Torte beginnen.

Hierzu alle Böden auf ein gleiches Maß zurechtschneiden. Der unterste Boden wird nicht getränkt, sondern gleich mit Creme bestrichen. Dann den Mittelboden aufdrücken, tränken, Creme auftragen, oberen Boden aufbringen, tränken und mit Creme abschließen. Möglichst glatt streichen und einige Stunden kalt stellen.

Für die Glasur Schokolade und Butter über Wasserdampf auf etwa 35 °C erwärmen, die Schnitte zügig glasieren. Schön zurechtschneiden und mit Blattgold und Ribiseln garnieren.