Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF

White Sacher nach Marian Moschen

Zutaten

Für den Teig:

225g zimmerwarme Butter
50 g Staubzucker
10 Eidotter
260g Kristallzucker
10 Eiweiß
250g weiße Kuvertüre
200g Mehl

Für die Creme:

200g Staubzucker
200g Butter
400g Frischkäseaufstrich
Saft von 1 Zitrone

Für Füllung und Dekoration:

Viele Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren)

INTERN

Zubereitung:

Kuvertüre schmelzen und unter Rühren zugeben. Eiweiß so lange schlagen, bis es weiß wird, dann Kristallzucker zufügen. Den Eischnee schlagen, bis er seidig matt wird. Nun die Butter-Dottermasse abwechselnd mit dem gesiebten Mehl von Hand mit einem Schneebesen unterheben.

Die entstandene Masse in eine 25cm Springform geben und mit einer Teigkarte gleichmäßig verteilen. Alles eine Stunde bei 175 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Creme:

Die zimmerwarme Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Den gekühlten Frischkäse löffelweise dazugeben und verrühren. Den Saft der Zitrone dazu mixen, fertig.

Finish:

Die fertiggebackene Torte zweimal quer durchschneiden. Zwei Böden mit je einem Viertel der Creme bestreichen, auf den untersten zusätzlich viele frische Beeren geben. Die Böden aufeinander stapeln und die ganze Torte mit dem Rest der Creme einstreichen. Obendrauf nochmals mit Beeren dekorieren und ab in den Kühlschrank mit der Torte.

INTERN