

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Weißer Schokoladen-Schnitte mit Butterkeksboden und Fruchtgelee

Koch: Johann Egger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Butterkeksboden

- 150 g Butter
- 150 g Butterkekse
- 20 g Eidotter
- 25 g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote
- Salz
- 1 Tortenring (Ø 24 x 6 cm)
- 1 Plastikbeutel

Für die weiße Schokoladenmousse

- 100 g weiße Schokolade
- 60 g Obers zum Aufkochen
- 4 Blatt Gelatine
- 60 g Eiweiß
- 40 g Kristallzucker
- 200 g Obers zum Aufschlagen

Für das Fruchtgelee

- 100 ml Fruchtsaft nach Wahl
- 2 Blatt Gelatine

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Boden zuerst die Butterkekse in einen Plastikbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz darauf schlagen, bis feine Bröseln entstehen.
 2. Dann die zimmerwarme Butter mit dem Vanillemark, einer Prise Salz und dem Staubzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eidotter und die zerbröselten Kekse dazugeben, nochmal kurz mixen und mit einem Kochlöffel durchrühren, sodass nichts am Boden haften bleibt.
 3. Die Boden-Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring geben und bei 160° C Umluft 14 Minuten im Rohr backen, danach herausnehmen und abkühlen lassen.
 4. Für die weiße Schokoladenmousse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Anschließend das Eiweiß mit dem Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät zu einem steifen Schnee aufschlagen und vorerst beiseitestellen.
 5. Nun 200 g Obers in einer Schüssel mit einem Handrührgerät luftig aufschlagen, 60 g Obers hingegen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald das Obers kocht, die grob gehackte weiße Schokolade und die ausgedrückte Gelatine hinzugeben und mit einem Schneebesen verquirlen.
 6. Die Schokoladenmischung etwas abgekühlt in eine Schüssel geben, den Eischnee hinzugeben und abschließend das geschlagene Obers unterheben. Die Masse dann auf dem abgekühlten Butterkekseboden verteilen und im Kühlschrank kaltstellen.
- Tipp:** Wenn vorhanden eine Tortenrandfolie innen an den Tortenring-Rand legen, damit die Torte später einfacher aus der Form gleitet.
7. Für das Fruchtgelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fruchtsaft in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzugeben und gut verrühren.
 8. Zum Schluss das abgekühlte Fruchtgelee über die erkaltete Schmitte gießen und nochmals ein paar Minuten kaltstellen. Danach die Schmitte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen, die Schmitte in Stücke schneiden und je eines auf einem flachen Teller anrichten.