

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Champagnertorte

Zutaten

4 EL
Marillenmarmelade
3 EL
Champagner
Mürbteig
100 g
Margarine, kalt
50 g
Zucker
150 g
Mehl
1 Stk
Vanillezucker, Packung
1 Prise
Salz
Heller Biskuit
0.5 Stk
Backpulver, Packung
120 g
Mehl
50 g
Zucker
120 ml
Mineralwasser, kohlenensäurehaltig
20 ml
Öl

Vanillepulver

Salz
Dunkler Biskuit
1 Stk
Backpulver, Packung
240 g
Mehl
100 g
Zucker
260 ml
Mineralwasser, kohlenensäurehaltig
20 ml
Öl
4 EL

Kakao

Vanillepulver

Salz

Champagner-Creme

100 g

Reismilchschokolade, weiß

1 Stk

Soyatoo, Packung

1 Prise

Salz

4 EL

Zucker

6 EL

Sahnesteif

120 ml

Champagner

Trüffelcreme

600 ml

Sojamilch

2 Stk

Vanillepuddingpulver, Packungen

6 TL

Kakao

10 EL

Zucker

4 EL

Schokoladenstreusel

340 g

Margarine

140 g

Zartbitterschokolade

2 TL

Kakao

Zubereitung

Marmelade mit dem Champagner mixen und ein paar Stunden in einem flachen, offenen Gefäß stehen lassen, bis sich die Mischung reduziert hat. Für den Mürbteig: Die Zutaten zu einem Teig kneten, anschließend für mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Form geben und mit der Gabel mehrmals einstechen. Bei 160° etwa 20 - 25 Minuten backen. Wenn der Mürbteig fertig gebacken ist die Marmelademischung darauf geben und bei ausgeschaltetem Ofen mit einem Kochlöffel in der Tür langsam auskühlen lassen. Für den hellen Biskuit: Erst die trockenen Zutaten mischen, dann unter Rühren die flüssigen hinzugeben. Bei 160°C ca. 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Für den dunklen Biskuit: Erst die trockenen Zutaten mischen, dann unter Rühren die flüssigen hinzugeben. Bei 160°C 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Biskuit gut auskühlen lassen und dann in zwei Hälften schneiden. Für die Champagner-Creme: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne mit einer Prise Salz, unter Zugabe von Zucker und Sahnesteif, aufschlagen. Wenn die Sahne fest ist den Champagner und die helle Schokolade vorsichtig einrühren. Für mindestens eine Stunde kalt stellen und anschließend die Creme nochmals aufschlagen. Für die Trüffelcreme: Aus Kakao, Zucker, Vanillepuddingpulver und Sojamilch einen Pudding zubereiten. In den warmen Pudding die Schokoladenstreusel einrühren. Die Margarine schaumig schlagen, nach und nach den Pudding hineinrühren. Für etwa 30 Minuten kalt stellen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schokoladencreme im Verhältnis 2:1 aufteilen und in die kleinere Menge die Schokolade und den Kakao rühren.

Den Mürbteig auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring umspannen. Auf die Marmeladeschicht den hellen Biskuitboden legen und die Champagnercreme darauf verteilen. Mit einem dunklen Biskuit bedecken und die helle Schokoladencreme darauf geben. Den zweiten Schokoladenbiskuit zu oberst legen und mit der dunklen

Schokoladencreme abschließen. Damit die Torte schön schnittfest wird, am besten über Nacht kühlen.

Zusatzinfo:

Die Mengenangabe ist auf eine 24er Springform ausgelegt.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen, Waage**.
Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Veganpassion* wurde eingetragen von: vegan.at / 2010-10-12 23:06:50

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1902

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):

https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1902%E2%8C%A9%3Dde

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>