

## Messertorte aus der Stoneware rund

### Zutaten:

#### Für den Boden:

6 Eier  
240 g Zucker  
220 g Weizenmehl Typ 405  
1 Pck. Backpulver  
50 g Kakao

#### Für die Creme:

2 EL Aprikosenmarmelade fein passiert  
500 g Mascarpone  
600 ml. Sahne  
12 TL Sanapart

#### Roter Schoko Drip:

150 g weiße Kuvertüre z.B. Dr. Oetker  
50 g Sahne  
10 g Butter  
Rote Gelfarbe für bunten Drip



### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker ca. 5 Min. schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten in den Teig sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Stoneware rund oder eine Springform 26 cm gießen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 35 min. backen (Stäbchenprobe).

Alle Zutaten für die Creme bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Creme bestreichen (Tortenring). Oberen Boden auflegen und andrücken. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Roten Schoko Drip zubereiten. Weiße Kuvertüre kleinhacken und mit heißer Sahne übergießen. Gut durchrühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Butter dazu geben und gut vermischen, bis die gesamte Butter darin geschmolzen ist. Rote Gelfarbe untermischen. Die Torte vorsichtig vom Tortenring lösen und den Drip über den kalten Kuchen gießen.

Mittig mit einem großen Messer z.B. dem Kochmesser von Pampered Chef ® dekorieren.

**Verwendete Produkte:** Stoneware rund, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Streicher, Kochmesser

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN