

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Whiskey-Torte mit Schokoladen- Guinness-Boden mit Whiskey-Creme Fässchen

Zutaten

*Für eine Springform mit Ø 24 - 26 cm (Kuchen) oder 2
Springformen mit Ø 18 cm (zweistöckiges Törtchen)*

Für den Teig:

1 Flasche Guinness (0,33 l)
250 g Butter
100 g VIVANI Feine Bitter 71 % Cacao
80 g VIVANI Weiße Vanille
200 g Zucker
200 g saure Sahne
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
300 g Dinkelmehl
1 TL Natron

Für die Füllung:

600 g Frischkäse
1 - 2 EL Honig
6 cl Irischer Whiskey, z. B.
Glendalough Single Malt
7 Years Old

Außerdem:

1 Schokoladen-Gießform
für kleine Fässchen

Für die Whiskey-Fässchen:

120 g VIVANI Weiße Kuvertüre

Für die Whiskey-Ganache:

200 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre
70 g Sahne
20 ml Irischer Whiskey

So wird's gemacht

- 01** Für die Whiskey-Fässchen die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.
- 02** Die flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel füllen, in die Schokoladenform gießen und abkühlen lassen.
- 03** Die Form abdecken (z. B. mit Klarsichtfolie) und in den Gefrierschrank stellen.
- 04** Währenddessen für die Whiskey-Ganache die Sahne kurz aufkochen und für ca. 1 - 2 Minuten abkühlen lassen.
- 05** Die gehackte Vollmilch Kuvertüre zur Sahne geben und für 1 - 2 Minuten ruhen lassen.

- 06** Mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Dann den Whiskey dazugeben und alles miteinander verbinden.
- 07** Etwa die Hälfte der Ganache für die Füllung beiseitestellen. Die andere Hälfte solange kaltstellen, bis die Fässchen fest geworden sind.
- 08** Die Schokoladen-Fässchen frühestens nach 1 - 2 Stunden vorsichtig aus der Form stürzen.
- 09** Die Hälften mit der kühl gestellten Whiskey-Ganache füllen und zusammenkleben.
- 10** Für den Guinness-Boden den Backofen auf Ober- / Unterhitze 180 °C vorheizen.
- 11** Entweder eine große Springform (für einen einfachen Kuchen) oder 2 kleine Springformen (für ein kleines Törtchen) buttern und mehlen. Wer keine 2 kleinen Springformen hat, kann die Böden auch nacheinander ausbacken.
- 12** Guinness in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Butter, Zucker und beide gehackten Schokoladensorten zum Bier geben und schmelzen lassen.
- 13** Sahne, Eier und Vanillezucker cremig verrühren und zur Biermischung geben. Rühren, bis sich alles verbunden hat.
- 14** Mehl und Natron vermischen und mit dem Schneebesen unter den Teig rühren.
- 15** Den relativ flüssigen Teig in die Springform(en) füllen.
- 16** Damit die Form sicher dichthält, kann sie optional mit Alufolie ummantelt werden.
- 17** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 50 - 55 Minuten backen (Stäbchenprobe nach 40 - 45 Minuten). Anschließend in der Form auskühlen lassen.
- 18** Für die Füllung Frischkäse, Honig und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen cremig verrühren. Den Whiskey hinzufügen und vermengen.
- 19** Nun den ersten Guinnessboden auf eine passende Tortenplatte oder auf einen Teller legen. Den Boden satt mit der Frischkäse-Creme bestreichen und mit der Whiskey-Ganache beträufeln. Es darf ruhig am Rand herunterlaufen.
- 20** Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Ebenfalls mit der Whiskey-Ganache beträufeln.
- 21** Die Whiskey-Fässchen auf die Creme setzen und nach Belieben noch mit Schokoladenraspeln dekorieren.