

THEOS GEBURTSTAGSTORTE

"SCHOKI-MARZIPAN-EINFACH-GEIL"



Für die Teigböden (Springform 26cm) :

6 Eier	150 Gramm Zucker
110 Gramm Mehl	3/8 Teelöffel Backpulver
40 Gramm Kakaopulver	110 ml Milch
1 EL Baileys	2 EL Honig

Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und langsam unter die Eiermasse rühren. Dann den Teig bei 170°C mit Umluft ca. 30 Minuten lang backen.

Währenddessen die Milch mit dem Honig und Baileys kurz aufkochen.

Den erkalteten Boden in zwei Platten (oder mehr) schneiden und die untere davon wieder in die Springform geben oder mit einem Tortenring umlegen und nun mit der "Milchsoße" beträufeln (ca. 1 Drittel verwenden).

Für die Füllung :

1 Marzipandecke	100 ml Sahne
	225 Gramm weiße Schokolade
	500 Gramm Mascarpone
	2 Tüten gehackte Pistazien

Die Marzipandecke auf den untersten Tortenboden legen und die Ränder abschneiden.

Die Sahne, Schokolade und Mascarpone gut mixen und die Pistazien hinzugeben (diese eventuell vorher noch kleiner mahlen).

Den zweiten Tortenboden auflegen. Diese Schritte können beliebig oft wiederholt werden... Einfach nur dünnere Böden schneiden. :-)

Für die Glasur :

350 Gramm Zartbitterschokolade
100 Gramm Mascarpone

Schokolade verflüssigen und die Mascarpone einrühren; dann beides auf der Torte verstreichen. Wer eine glatte Oberfläche will, der sollte lieber flüssige Kuvertüre über die Torte gießen.

