

BRAASCH RUMTORTE

Sehr festlich & sehr lecker!

Zutaten für 1 Torte
Durchmesser 28 cm:

Zutaten:

- 2 l Sahne
- 6 Tafeln gute dunkle Schokolade
- 1 dicker Bisquitboden – selber backen
oder beim Bäcker bestellen
(dann gleich 2x durchschneiden lassen)
- 3-4 Tütchen Sahnesteif
- 4 EL Braasch Rum
- 1 Paket Schokoraspel

Belag nach Belieben, z.B. Rumpralinen
von Braasch, Himbeeren, noch mehr
Schokostreusel, etc.

Zubereitung:

1. Tag: Schokolade in Sahne schmelzen und aufkochen lassen und danach über Nacht kalt stellen.
Bisquitboden backen – wenn er nicht vom Bäcker kommt.
2. Tag: Dicken Bisquitboden in drei Schichten schneiden.
Rum in die kalte Schokosahnecreme einrühren und mit Sahnesteif aufschlagen.
Wenn die Creme nicht kopfüber aus der Schüssel fällt, ist der beste Zustand erreicht.
Sonst mit Sahnesteif nacharbeiten, bis es perfekt ist. Gesamtmenge in drei Teile teilen.

Den ersten Boden einlegen, mit Schokocreme bestreichen und nach Geschmack mit Schokoraspeln bestreuen (Knusperereffekt!).

Nächster Boden, wieder bestreichen und bestreuen.

Letzten Boden aufsetzen. Den 3. Teil Schokocreme für den Deckel, den Rand der Torte und das Verzieren des Deckels z.B. mit dem Spritzbeutel und einer schönen Tülle verwenden.
Früchte und Pralinen nach Belieben setzen, oder alles mit Fruchtmus bestreichen, alles ist möglich!

Guten Appetit wünscht
Familie Braasch



Für diese Torte anlässlich einer Urania-Familienfeier haben wir einen bedruckten Tortendeckel aus Esspapier bestellt. Eine tolle Idee, die es bei der Tortenbild-Druckerei.de gibt!

