Schokoladentorte mit Ingwercreme



Zutaten

10

- 10 Eier
- 625 g Mascarpone Galbani
- 300 g Zucker
- 250 g Mehl
- 60 g Bresc Ingwerpüree
- 60 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver
- 13 g Backpulver
- Ingwer-Confit

Zubereitung

Eier und Zucker im Wasserbad bis zu Sabayon schlagen, dann kalt schlagen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver unterheben. Den Ofen auf 220° vorheizen. Den Teig in eine Springform geben und in den Ofen stellen. Nach fünf Minuten weiter backen auf 180 . Das Ingwerpüree mit dem Puderzucker mischen. Den Mascarpone mit dem Ingwerzucker von Hand mischen und steif werden lassen. Je nach Dicke den Biskuitteig horizontal in 2 oder 3 Teile schneiden. Die Ingwercreme zwischen den Biskuits verteilen und steif werden lassen. Mit dem kandierten Ingwer garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000