

# Kirchhamer Torte

IM SALZKAMMERGUT  
**KIRCHHAM**

*und das Leben  
ist schön*

In Anlehnung an diesen Slogan hat sich die Ortsbauernschaft Kirchham bemüht, eine Kirchhamer Festtagstorte zu kreieren, bei der die Verbindung zu unserem Ort im Vordergrund steht.

Versuchen Sie gleich bei nächster Gelegenheit diese Kirchhamer Besonderheit- wir sind überzeugt, sie ist ein Genuss für jeden!!!

## ZUTATEN

### 1. TORTENBODEN

#### NUSSMASSE:

4 Eier (Schnee)  
20 dag Kristallzucker  
knapp 1/16 l Wasser  
1/16 l Öl  
etw. Eierlikör  
10 dag geriebene Nüsse  
14 dag Mehl  
Msp. Backpulver

### 2. TORTENBODEN

#### SACHERMASSE:

11 dag Butter  
12 dag Staubzucker  
3 dag Schokolade  
3 Eier (Schnee)  
1 dag Kakao  
8 dag Mehl  
etw. Backpulver

#### **FÜLLUNG:**

20 dag Butter  
12 dag Staubzucker  
10 dag Schokolade (Noisette)  
etw. Rum  
knapp 1/8 l Schlagobers

dunkle Marmelade  
(z.B. Kirschen)

#### **SCHOKOGUSS**

2 1/2 Esslöffel Milch  
2 KL Zucker  
5 dag Butter  
10 dag Schokolade

### Nussboden

Klar mit der Hälfte des Zuckers ausschlagen. Dotter mit restlichem Zucker schaumig rühren, langsam Wasser und Öl dazugeben. Nüsse, Backpulver und Mehl mischen und abwechselnd mit dem Schnee und Eierlikör einmellieren.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform füllen und bei ca. 170°C backen.

### Sacherboden

Butter und Staubzucker sehr schaumig rühren, Dotter unterrühren, dann zerlassene Schokolade einrühren. Abwechselnd Mehl-Kakao-Gemisch mit Schnee einheben. Masse in eine befettete 26 cm Springform füllen und bei mittlerer Hitze backen.

### Creme

Butter, Staubzucker, Vanillezucker schaumig rühren, zerlassene Schokolade einrühren, mit flüssigem Obers und Rum aufschlagen.

Etwas Creme für Rand und Verzierung bei Seite stellen.

Nussmasse einmal durchschneiden, ersten Boden mit Marmelade bestreichen und die 1/2 Menge der Creme darauf verstreichen. Dann den Sacherboden darauf geben, diesen oben ebenfalls mit Marmelade bestreichen und die restliche Creme darauf verteilen; mit dem zweiten Teil des Nussbodens abschließen.

### Schokoglasur

Grobgeschnittene Schokolade erwärmt man vorsichtig mit den restlichen Zutaten.

**TIPP!!!** Torte harmoniert auch sehr gut mit Zitronenglasur.

### Fertigstellung

Torte mit Tortenring umstellen, die Schokoglasur darauf verteilen und etwas anziehen lassen.

Rand mit Creme bestreichen und mit Nusskrokant oder Schokoflocken bestreuen.

Obenauf 14 Rosetten mit großer Sterntülle dressieren und ev. mit Nüssen verzieren.

