# Seemannstorte

Die Seemannstorte ist ein absoluter Blickfang auf jeden Kaffeetafel. Zudem ist die Creme mit Blue Curacao - Geschmack mal etwas ganz anders.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,0 h



## Zutaten

### Für den Biskuit

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Eier |
| 3 EL | Wasser (heiß) |
| 200 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 200 g | Mehl (gesiebt) |
| 2 TL | Backpulver (gestrichen) |
| 30 g | Speisestärke |
| 20 g | Kakao (echten) |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 200 g | Sauerrahm |
| 250 g | Mascarpone |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 150 ml | Blue Curacao (ohne Alkohol) |
| 8 Blätter | Gelatine (weiß) |
| 400 ml | Schlagobers |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| 200 g | Vollmilchkuvertüre |

| | |
|---|---|
| 2 EL | Öl (pflanzliches) |
| 1 Packung | Belgische Meeresfrüchte (Pralinen) |
| 50 g | Kuvertüre (weiße) |

## Zubereitung

1. Für die **Seemannstorte** den Boden einer 28er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem heißen Wasser aufschlagen und den Zucker mit dem Vanillezucker dabei einrieseln lassen.

3. Nach ca. 3 Minuten Mixen das Mehl, mit dem Backpulver, und dem Kakao vermengen und unterheben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben, glattstreichen und ca. 20 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen). Der Biskuit sollte danach komplett auskühlen. Jetzt den Boden einmal Waagerecht halbieren und den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen. Um diesen dann eng einen Tortenring, oder den Ring von der Springform legen.

5. Nun nach Packungsanleitung die Gelatine einweichen und das Schlagobers steif schlagen.

6. Als nächstes den Sauerrahm, Mascarpone, Vanillezucker und Blue Curacao in einer Schüssel verrühren. Dann die Gelatine erhitzen, 3-4 Esslöffel von der Creme in die Gelatine rühren (Temperaturausgleich) und diese dann wieder zu restlichen Creme geben.

7. Danach das Schlagobers unterheben und die Creme auf den Tortenboden geben.

8. Zum Schluss noch den Biskuit-Deckel aufsetzen und die Torte 2 Stunden kühl stellen.

9. Zur Dekoration die Vollmilchkuvertüre mit dem Öl temperieren und auf dem Tortendeckel

verteilen. Dabei an den Seiten etwas Schokolade runterrinnen lassen. Dann noch die Pralinen dekorativ verteilen und mit der ebenfalls flüssigen weißen Schokolade (am besten in einem Spritzbeutel) ein Netz aufsprenkeln. Die Torte bis zum Anschnitt trocknen lassen.

## Tipp

Sollte die Seemannstorte sich schlecht schneiden lassen, könnte man Z.B. das Schneidwerkzeug unter warmen Wasser erwärmen.