Villacher Torte

Dieses köstliche Rezept ist das Highlight auf jeder Kaffeetafel. Die klassische Villacher Torte besteht aus mehreren Schichten wie Biskuit, Mürbteig und Schokofüllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 25,7 h

Zutaten

2 EL	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
1 Tupfer	Schlagobers (zum Anrichten)
1 Handvoll	Schokosplitter (zum Verzieren)

Für die Schokofüllung

2 Packungen	Gelatinenpulver
120 ml	Milch
2 Becher	Schlagobers
160 g	Zartbitterschokolade

Für den Biskuit

0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Eier
2 TL	Kaffeepulver
60 g	Kakaopulver
60 g	Mehl
2 EL	Wasser (warm)
100 g	Zucker

Für den Mürbteig

100 g	Butter
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die Villacher Torte zunächst einen Mürbteig zubereiten. Hierfür die kalte Butter würfeln und mit Mehl, Zucker, Salz und Ei verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen und den Backofen auf 170°C vorheizen.

2. In der Zwischenzeit einen dunklen Biskuitteig herstellen. Dazu die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Die Eidotter sehr schaumig schlagen und mit Zucker und Wasser mischen. Mehl mit Backpulver mischen und Kakaopulver mit Kaffeepulver mischen.

3. Abwechselnd mit dem Eischnee unter den Teig heben. Eine Tortenform mit Backpapier auslegen (alternativ: mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben) und den Teig hineinfüllen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form heben und abkühlen lassen. In der Mitte durchschneiden, so dass zwei Tortenböden entstehen.

4. Während der Biskuitteig im Ofen ist, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen, die Schokolade hineinbröckeln und sie schmelzen lassen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und in die Schokolade einrühren, langsam abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben, so dass die Füllung geliert.

5. Die Temperatur des Backofens auf 180°C erhöhen. Den Mürbteig auf eine Dicke von ca. 4 mm ausrollen und in die Tortenform legen. Den Rand abschneiden und im Ofen 10-15 Minuten backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Tortenring über die Form geben und den kalten Mürbeteig wieder in die Form legen.

6. Die Marmelade gleichmäßig auf den Teig streichen und den ersten Biskuitboden darauf setzen. Diesen großzügig mit der Hälfte der Schokofüllung bestreichen und dann den zweiten Biskuitboden darüber legen. Den Rest der Schokocreme darauf verteilen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

7. Am nächsten Tag das Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte nach Belieben mit Schlagobers und Schokosplitter verzieren und servieren.

Tipp

Nach Belieben in die Schokofüllung der Villacher Torte einige Kaffeebohnen einrühren.