

Du berührst mein *Herz*.

FINGER[®]
GLÜCK

*

Schmuck und Schokolade passen einfach gut zusammen. Beide sind kostbar und einfach nur zum Genießen da. Und da es bei Schmuck auch immer um die Liebe geht, haben wir dem *Herz* aus Schokolade eine ganze Kollektion gewidmet. Das Überbleibsl des Naschwerks lässt sich nämlich wunderbar zu Ringen formen. Einmal um den Finger gewickelt, gießt die Dipl. Designerin Iris Merkle das glitzernde Staniolpapier zu Ringen in Gold, Silber oder Platin. So kann jeder, der mag, einen süßen Augenblick für sich ganz persönlich festhalten.
Und wem möchten Sie Ihr *Herz* schenken?

*















Wiener Sachertorte

Zutaten

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 50 Min.
Ruhezeit: ca. 30 Min.

Für eine 26 cm große Springform

Für den Teig:
200 g Zartbitterschokolade
8 Eier
1 Prise Salz
200 g Butter
300 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
300 g Mehl
20 g Kakao

Außerdem:
300 g Aprikosenkonfitüre

Für den Sirup:
40 ml Wasser
30 g Zucker
20 ml Rum (nach Belieben)

Für die Glasur:
200 ml Sahne
30 g Butter
200 g Zartbitterschokolade

Für die Dekoration:
Blattgold zum Streuen,
Blüten der Hortensie, Brombeeren
zum Verziehen



Zubereitung

1. Schokolade grob zerkleinern, über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2. Eier trennen und die Eiweiße mit der Prise Salz eine Minute anschlagen. Anschließend 250 g des Zuckers langsam einrieseln lassen und etwa fünf bis sieben Minuten zu einem festen Schnee schlagen.

3. In einer weiteren Schüssel die Butter verrühren und mit den restlichen 50 g Zucker cremig aufschlagen.

4. In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten, also Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und sieben.

5. In die Buttermasse nach und nach die Eigelbe einrühren. Die weiche Schokolade zugeben und ein bis zwei Minuten verrühren.

Anschließend den Eischnee in drei Portionen vorsichtig und behutsam unterheben. In zwei bis drei Portionen die gesiebten trockenen Zutaten unterheben.

6. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 ° Ober-/Unterhitze 50 bis 60 Minuten backen. Wenn nach der Stäbchenprobe nichts mehr am Stäbchen hängen bleibt, den Kuchen 20 Minuten in der Form auskühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst und komplett auskühlen darf.

7. Für die Tränke wird das Wasser mit dem Zucker kurz zum Kochen gebracht, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend vom Herd nehmen und den Rum unterrühren.

8. Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, in der Mitte waagrecht durchschneiden und die untere Hälfte mit der Tränke komplett beträufeln. Darüber etwa 150 g (etwa zwei Esslöffel) der Konfitüre verteilen. Den oberen Boden wieder aufsetzen.

9. Restliche Konfitüre erhitzen, bis sie deutlich dünnflüssiger ist. Danach durch ein Haarsieb streichen, damit keine Stückchen mehr in der Konfitüre sind. Noch heiß über den Kuchen (Oberfläche und Seiten) verteilen und verstreichen. Den Kuchen 20 - 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

10. Für den Schokoladenüberzug wird die Sahne mit der Butter aufgekocht und über die gehackte Schokolade gegossen. 5 Minuten bedeckt stehen lassen und anschließend solange mit einem Teigschaber oder Löffel (kein Schneebesen) rühren, bis sich eine gleichmäßige, homogene Schokomasse gebildet hat.

Diese durch ein Haarsieb geben, damit keine Luftblasen oder Klümpchen übrig bleiben.

11. Die Schokoladenmasse großzügig auf dem Kuchen verteilen. Dazu am besten den Kuchen auf ein Abkühlgitter geben, ein Backblech o. ä. darunterstellen. Die Schokolade auf den Kuchen geben und mit einem Teigschaber verteilen. Die restliche Schokolade kann nun nach unten ablaufen und wird auf dem Backblech aufgefangen und so landet sie nicht auf eurer Arbeitsfläche. Die Schokolade mit einer Winkelpalette auf der Oberfläche und an den Seiten glatt streichen.

Nach Belieben mit Blattgold und Blüten bestreuen und mit Himbeeren verzieren.

Eine Sachertorte schmeckt am besten, wenn sie mehrere Tage durchgezogen ist.















Das Farbkonzept

Unser Thema Gold kommt leicht und verspielt daher und so gar nicht barock. Neben den Schokoherzen finden sich überall kleine Goldflöckchen, beinah so, als ob sie vom Himmel gefallen wären. Wir haben uns als Ergänzung für verschiedene Farbnuancen in Rot entschieden. Dabei sollte man darauf achten, dass das Rot nicht zu dunkel wird. Die Schokolade bietet dazu natürlich einen wunderbaren Kontrast und auch das Dunkelviolett der Brombeeren. Auf Grün haben wir weitgehend verzichtet und die Blätter an den Blumen großzügig entfernt. Auch das neutrale Grau der Tischplatte und Servietten ist angenehm zurückhaltend. So bleiben Gold und Schokolade wunderbar vereint und können nebenbei mit größtem Vergnügen verspeist werden.



Ein Blumenstrauss wie aus dem eigenen Garten.

Die Hortensie ist eine recht beliebte Gartenpflanze und blüht von Sommer bis Herbst. Die Blüten einiger Sorten verändern sogar im Laufe des Jahres ihre Farbe. Schneidet man die kleinen Blüten vom Ballen ab, hat man eine wunderbare Dekoration zum Streuen.

Giersch ist ein weitverbreitetes Kraut, das auf Wiesen wächst und sogar essbar ist. Brombeeren findet man gleich in der Nähe am Waldrand. Im Monat Juni sind die Früchte noch grün und unreif und dadurch sehr haltbar. Damit die Blüten besonders schön zur Geltung kommen, haben wir die Blätter abgetrennt. Am besten erst die kräftigen Hortensien und Brombeeren in der Vase arrangieren, die filigrane Giersch später vorsichtig dazustecken.



Giersch



Hortensien



Brombeere



Bezugsquellen

SCHOKOHERZEN: Lindt, z. B. über [sweets-online.com](https://www.sweets-online.com)

BLATTGOLD, 23 KARAT: Das Blattgold eignet sich hervorragend zum Streuen auf Tischen und allem Essbaren. Zum Verzehr: z. B. [gold-gourmet.de/Blattgold-Delikatessen](https://www.gold-gourmet.de/Blattgold-Delikatessen), zum Streuen genügt auch ein günstigeres Produkt wie z. B. auf [ideal-shop.com](https://www.ideal-shop.com)

GESCHIRR: Second Hand

BESTECK & GLITZERVOGEL: [butlers.com](https://www.butlers.com)

GLASTELLER: Augenweide, Schwabstrasse 191, 70193 Stuttgart, Telefon 0711/2264391

KARAFFE & GLÄSER: [fermliving.com](https://www.fermliving.com)

FOTOS & KONZEPTION: Iris Merkle

Alle Abbildungen, das Layout und der Schmuck selbst unterliegen dem Copyright und sind als Sammelwerk urheberrechtlich geschützt. Das mechanische oder elektronische Reproduzieren, auch in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung der Autorin nicht erlaubt. © **Fingerglück 2017**



FINGER[®]
GLÜCK

Iris Merkle - Traubenstraße 55A - D-70176 Stuttgart
Fon +49 711/21844777 - info@fingerlueck.de
www.fingerlueck.de - www.facebook.com/fingerlueck.de
*Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag 14-19 Uhr, Samstag 11-16 Uhr
und nach Vereinbarung*