

# Ingwertorte mit weisser Ganache



## Zubereitung

**Gin-Karamell am Vortag zubereiten:** Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze in 60 ml Wasser auflösen, zum Kochen bringen, einige Minuten köcheln, bis brauner Karamell entsteht. Vorsichtig 60 ml Wasser zugeben, dann Gin oder Whisky einrühren und abkühlen lassen.

**Gebrannte weisse Schokoladencreme zubereiten:** Den Ofen auf 120 °C vorheizen. Schokolade auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech verteilen und unter gelegentlichem Rühren zu dunklem Karamell schmelzen, zirka 2½-3 Stunden. Rahm in einem Topf bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, gebrannte Schokolade hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse rühren. In eine Schüssel geben und über Nacht kühlen. Die Creme ist bis zu 1 Woche haltbar.

Backofen auf 180 °C vorheizen und 2 Springformen mit 22 cm Durchmesser buttern.

## Zutaten für 4 Personen

- 150 g weiche Butter
- 110 g brauner Zucker
- 110 g Kristallzucker
- 110 g Golden Syrup
- 4 Eier
- 400 g Weissmehl
- 2 Esslöffel Ingwer, gemahlen
- 1 Teelöffel Zimt, gemahlen
- ½ Teelöffel Nelken, gemahlen
- 120 ml Vollmilch
- 1 EL Weissweinessig
- 2½ TL Sodabicarbonat (Natron)
- 250 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 250 ml Vollrahm
- 1 EL alkoholfreier Gin (z.B. Seedlip), plus extra zum Beträufeln (optional)
- 2 EL Puderzucker

## Gebrannte weisse Schokoladencreme

- 350 g weisse Schokolade, in gleich grosse, quadratische Stücke gebrochen (zirka 2 cm)
- 300 ml Vollrahm

## Gin Karamell

- 250 g Puderzucker
- 30 ml Whisky (oder alkoholfreier Gin, z.B. Seedlip)

## Zum Servieren

- Mandelpralinen und weisse Schokoladensplitter
- Gold- oder Silberflocken (optional)

**Teig rühren:** Butter und beide Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine hell und schaumig schlagen (4-5 Minuten), dann den Golden Syrup dazugeben und die Eier einzeln einrühren. Mehl, Gewürze und Natron sieben, eine gute Prise Salz einstreuen und in die Eier-Butter-Mischung einrühren. Milch mit dem Essig mischen und in den Teig unterrühren.

**Torte backen:** Gleichmässig auf die beiden Kuchenformen verteilen und etwa 60 Minuten backen – der Kuchen soll bei Druck noch leicht zurückfedern. In den Formen 15 Minuten abkühlen, herausnehmen und auf Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**Mascarpone-Creme herstellen:** Mascarpone, Vanille und die Hälfte des Rahms aufschlagen, bis sich leichte Wellen bilden und beiseitestellen. Gin, Zucker und den restlichen Rahm auf die gleiche Art aufschlagen.

Gebrannte weisse Schokoladencreme in einen Spritzbeutel (ohne Düse) geben.

**Torte zusammensetzen:** Die beiden Tortenplatten je horizontal halbieren. Die Schnittflächen mit etwas Gin beträufeln. Eine der unteren Hälften auf einen Teller oder ein Kuchengestell legen. Ein Drittel der gebrannten Schokoladencreme aus dem Spritzbeutel bis an den Rand darüber verteilen, dann eine zirka 1 cm dicke Schicht Mascarpone-Creme darüber streichen, dabei aussen einen Rand von 1 cm freilassen. Eine weitere Tortenscheibe darauflegen und Füllung wiederholen, bis alle vier aufgebraucht sind. Mit dem Gin-Rahm belegen und grosszügige Wellen hineindekorieren. Mit Mandelpralinen und weissen Schokoladensplittern bestreuen, dann mit Ginsauce beträufeln und servieren.

Tipp: Wenn es besonders festlich zugeht oder für einen Geburtstag zusätzlich mit Gold- oder Silberflocken bestreuen.