

Kunst- und Kinokirche Nossentin

Am Donnerstag, dem 10. Juli, 20 Uhr



Das doppelte Lottchen

Die berühmte erste Verfilmung des gleichnamigen Buches von Erich Kästner mit den Zwillingen Isa und Jutta Günther. Kästner spielt darin noch selbst die Rolle des Erzählers.

Nach dem Filmklassiker von 1950 gibt es zu Wein, Wasser und Gesprächen nicht etwa die deutsche Nudelsuppe, sondern eine österreichische Spezialität – die Sachertorte.

Eintritt frei, Spenden sehr erbeten.

Sachertorte

Zutaten für den Teig

- 120 g Blockschokolade (mindestens 40 Prozent Kakaoanteil)
- 120 g Butter
- 6 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 6 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 80 g Mehl (gesiebt)
- 40 g Maisstärke (oder Puddingpulver)

Zutaten für die Füllung

- Marmelade (original: Aprikose)
- Rum oder Cognac

Zutaten für die Glasur

- 125 g Hartfett (Palmin)
- 80 g Puderzucker
- 60 g Kakao
- 1 Ei

Zubereitung

Diese Menge reicht für eine Tortenform von 24 cm.

Schokolade und Butter langsam schmelzen lassen, glatt rühren - überkühlen. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren und das Schokolade-Butter-Gemisch langsam dazu. In einer anderen Schüssel Eiweiß und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Maisstärke vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Schoko-Masse heben.

In einer gefetteten, bemehlten Form im vorgeheizten Ofen bei etwa 180 Grad 10 Minuten bei spaltbreit offener Tür (Kochlöffel einklemmen) backen. Dann bei etwa 140 Grad ungefähr 50 Minuten fertig backen.

(Garprobe: Mit einem Hölzchen in der Mitte hinein stechen - wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Kuchen gut gebacken.)

Die Torte ein bis zweimal durchschneiden (horizontal!) und mit Marmelade (original: Aprikose) füllen. Tipp: Marmelade leicht anwärmen, mit einer Gabel schaumig rühren und ein bisschen Rum oder Cognac dazu.

