

# Ungarn

Gulyaság – Paprika, Schmalz und Schweinespeck



**Ungarn ohne Paprika – das kann man sich kaum vorstellen. Im 16. Jahrhundert wurden die süßen roten Schoten aus Südamerika in Europa eingeführt. Aber erst seit dem 19. Jahrhundert sind sie ein wichtiger Bestandteil der Küche der Magyaren. Heute kommen die besten aus der Gegend von Szeged und Kalocsa im Süden Ungarns, wo große feuerrote Felder die fruchtbare Tiefebene bedecken. Hier findet die Pflanze die klimatischen Bedingungen, in denen sie gut gedeiht: leichter Regen im Frühjahr und trocken-heiße Sommer. Hier auch hatten die großen Paprikafamilien, die Anbau und Veredelung kontrollierten, ihren Sitz.**

In Ungarn pflanzt aber mancher Gartenbesitzer seinen Paprika auch selbst und mahlt ihn zuhause auf der *Kulu*, einer speziellen Paprikamühle. So spart er nicht nur Geld, sondern hat auch stets den vollen Paprikageschmack. Denn wie alle gemahlene Gewürze verliert auch dieses sein Aroma mit der Zeit.

Für Paprika sind die Ungarn wohl Experten. Mal ist das Pulver würzig-mild, mal feurig-scharf. Geschmack und Qualität hängen vor allem davon ab, was vermahlen wird. Die Schote allein ergibt das reinste Pulver. Kommen auch die Samen in die Mühle, dann wird das Pulver schärfer und hat eine leicht bittere Note.

Ob scharfer Rosen-, pikanter Edelsüß- oder milder Delikateß-Paprika – die Ungarn sind Meister darin, die vier bedeutenden, ja klassischen Paprikagerichte damit abzuwandeln: Das *Gulyás*, mit kleinen Stücken Rind, Schwein oder Kalb und sehr viel Brühe. *Gulyás* entspricht eher einem Eintopf als einem Fleisch-Ragout. Das *Pörkölt* mit größeren Stücken Fleisch auch von Wild, Geflügel oder Schaf entspricht am ehesten dem deutschen Gulasch.

Für das *Tokány* wird Rindfleisch in längere Stücke geschnitten, die Sauce oft mit süßer und saurer Sahne verfeinert. Sahne kommt auf jeden Fall in das *Paprikás*, das feinste aller Paprikagerichte mit hellem Fleisch oder sogar mit Fisch.

## Bográcsgulyás

### Kesselgulasch

**Für Geschmack und Gelingen eines ungarischen Kesselgulasch ist eines von entscheidender Bedeutung: Erstklassiger frischer Paprika, der immer auf kleiner Flamme im Schmalz angeschwitzt werden muß. So entwickelt er sein typisches, reiches Aroma. Kesselgulasch wird traditionell über einem Holzfeuer langsam gekocht. Nehmen Sie daher zuhause die kleinste Flamme. Paprikasorte und -menge können Sie Ihrem eigenen Geschmack anpassen.**

### Für 6-8 Personen:

400 g ungeräucherter Schweinespeck mit Schwarte,  
2 EL edelsüßer Paprika,  
4 l Wasser,  
1 kg Schweinegulasch,  
Salz,  
Pfeffer,  
1 kg Zwiebeln,  
2 Stangen Lauch,  
¼-½ Kopf Sellerie,  
2 Karotten,  
1 kg festkochende Kartoffeln,  
4-6 grüne Paprikaschoten



Den Speck mit Schwarte fächerförmig aufschneiden. Nicht klein schneiden, denn die Schwarte wird später entfernt. In einem großen schweren Topf über schwacher Hitze auslassen. Den Paprika ½-1 min auf kleinster Flamme unter unablässigem Rühren darin anschwitzen. Wenn er verbrennt, wird er bitter. Wasser und Schweinefleisch zugeben, sehr wenig Salz und etwas grob zerstoßenen Pfeffer. Zum Kochen bringen und 1½ Stunden auf kleinster Flamme im offenen Topf kochen lassen. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Den Lauch in Ringe, den Sellerie in feine Würfel, die Möhre und die Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und zugeben. Eine weitere Stunde auf dem Herd lassen. Die Speckschwarte entfernen. Die Paprika in Stücke schneiden und frisch zum Gulasch essen.

### Tips:

- Feingemahlener Pfeffer wird leicht bitter, wenn man ihn lange mitschmort. Würzen Sie bei Schmorgerichten anfangs mit etwas grob zerstoßenem Pfeffer und schmecken Sie am Ende noch einmal ab.
- Über Nacht durchgezogen und wieder aufgewärmt schmeckt das Gulasch noch besser.

# Pogácsa

Hefengebäck mit Griebenfüllung

**Schweineschmalz hat in der ungarischen Küche eine lange Tradition – ob für *Pogácsen* oder zum Anbraten von Fleisch. In den letzten Jahrzehnten greifen die ungarischen Hausfrauen aber auch immer häufiger nach Pflanzenöl. Verdrängen konnte es das Schweineschmalz nicht. Denn das gibt vielen Gerichten ihren typisch ungarischen Geschmack.**

**Für etwa 20 Gebäckstücke:**

Füllung (*Tepertő*):

2 kg ungeräucherter, durchwachsender Schweinespeck,  
Salz

Teig:

1 kg Mehl,  
2 Würfel Hefe, ersatzweise 2 Päckchen Trockenhefe,  
500 ml lauwarme Milch,  
1 EL Zucker,  
1 TL Salz,  
250 g Butter,  
4 Eier



Für die Füllung den Speck in kleine Stücke schneiden und in einem großen schweren Topf etwa 1 bis 2 Stunden langsam auslassen. Die Grieben sollten dunkelbraun sein. Das Fett abschöpfen, erkalten lassen. Die Grieben durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen oder in der Moulinette ganz fein hacken.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in einer Tasse lauwarmen Milch auflösen. Den Zucker einrühren. 5-10 min an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz stehen lassen, bis die Hefemischung Blasen wirft. Mit der restlichen Milch, Salz, Butter und 3 Eiern zum Mehl geben und 15 bis 20 min kräftig durchkneten. Das ist wichtig für die Qualität der *Pogácsen*. Bei Verwendung von Trockenhefe alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchkneten wie beschrieben. Den Teig an einem geschützten Platz 45 min gehen lassen.

Den Teig kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck von etwa 3-5 mm Dicke ausrollen. Eine Hälfte dünn mit der Griebenmasse bestreichen. Ganz leicht salzen. Die andere Hälfte darüber klappen. Das so entstandene Rechteck etwas flachdrücken, eine Hälfte dünn mit Griebenschmalz bestreichen. Ganz leicht salzen. Die andere Hälfte darüber klappen. Noch einmal so verfahren. Das so entstandene Rechteck etwas flach rollen. Es sollte etwa 2-3 cm dick sein. Die Oberfläche mit einem Messer kreuzweise einritzen, mit dem restlichen, verschlagenen Ei bestreichen und mit einer runden Ausstechform von etwa 10 cm Durchmesser Teigkreise ausstechen. *Pogácsen* locker nebeneinander in eine runde oder viereckige tiefe Form setzen, weitere 30 min gehen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C etwa 30 min backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.

**Tip:**

- Schweineschmalz lässt sich einfrieren. Bei Bedarf mit einem angewärmten Messer die benötigte Menge abschneiden oder -kratzen.

## Húsleves

### Schlachtsuppe

**Brühe aus Schweinefleisch? – Das klingt ungewöhnlich. Für Fleischbrühe nimmt man meist Rind, Kalb oder Geflügel. Wer will kann einen gelatinehaltigen Schweinefuß mitkochen.**

### Für 6-8 Personen:

Suppe:

1 kg Schweinerippen,  
2 l Wasser,  
1 Stange Lauch,  
1 rote Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
2 große Möhren,  
¼ Selleriekopf,  
1 Kartoffel,  
1 Tomate,  
1 grüne Paprikaschote,  
1 Bund Petersilie,  
½ EL ganze, schwarze Pfefferkörner,  
¼ TL Kümmel, Salz



Suppeneinlage:

500 g festkochende Kartoffeln,  
500 g Suppennudeln

Die Rippen voneinander trennen. Vorher einmal in der Mitte durchsägen. Bitten Sie ihren Fleischer darum, er hat eine leistungsfähige Säge für solche Arbeiten. Fleisch und Knochen im Wasser langsam erhitzen. Den Schaum wiederholt mit dem feinen Schaumlöffel abschöpfen, bis sich keiner mehr bildet. So wird die Brühe am Ende klar. Die Gemüse putzen und mit der Petersilie, Pfefferkörnern und Kümmel zugeben. 2 Stunden langsam kochen lassen. Durch ein Sieb, besser noch durch ein Nesseltuch abseihen. Die Brühe sollte jetzt ganz klar sein.

Zur Fertigstellung wieder erhitzen. Kartoffeln in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden, zugeben und etwa 20 min in der Suppe kochen. Die Suppennudeln rechtzeitig zugeben. Sie sollten gleichzeitig mit den Kartoffeln gar werden. Die Suppe abschmecken und servieren.

**Tip:**

- Bei der Zubereitung von klarer Brühe ist das restlose Abschöpfen des sich bildenden gräulichen Schaums die Voraussetzung dafür, daß die Brühe klar wird. Während die Brühe kocht, sollte nicht umgerührt werden. Das setzt trübende Partikel frei.

## Hurka

Ungarische Schlachtwurst aus Schweine-Innereien

**Für das Wurstmachen benötigen Sie nicht unbedingt eine Wurstfüllmaschine, wie in unserem Film gezeigt. Die weiche Masse läßt sich auch durch einen Handfülltrichter einfüllen, den sie beim Fleischereinkauf erwerben können. Für unser Rezept benötigen Sie nur wenige Meter Schweinedarm. Fragen sie ihren Metzger danach – die Gebinde beim Fleischereinkauf sind meist sehr groß und verderben, bevor sie aufgebraucht sind.**

**Für etwa 2 kg Wurst:**

Wursthülle:

4 m Schweinedarm (Kaliber 28/30),  
1 Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
Wasser

Wurstmasse:

300 g Rundkornreis,  
300 g Gerste,  
1 kg fetter Schweinebauch,  
100 g Schweinelunge,  
200 g Schweineleber,  
1 große Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
4 gestrichene EL Salz,  
etwas Pfeffer,  
Majoran,  
edelsüßer Paprika,  
gemahlener Kümmel



Den Schweinedarm gut durchspülen, um zur Konservierung verwendetes Pökelsalz auszuspülen. Darmstücke mit Löchern ausschneiden. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen zerdrücken. In eine Schüssel mit Wasser legen. Die Därme darin mindestens 3 Stunden wässern. Das Wasser mindestens einmal wechseln.

Reis in reichlich Wasser etwa 20 min kochen. Das Kochwasser nicht salzen. Der Reis sollte noch bißfest sein. Getrennt vom Reis die Gerste 20-30 min kochen. Auch sie sollte bißfest sein. Beides abgießen, abtropfen und etwas auskühlen lassen. Den Schweinebauch 50 min in schwach kochendem Wasser garen. Die Lunge und Leber zugeben, weitere 10 min garen. Etwas auskühlen lassen. Alles durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Alle Zutaten einschließlich der Gewürze gründlich vermengen. Abschmecken.

Die Därme aus dem Wasser nehmen und gut austreifen, um alle Flüssigkeit aus dem Innern zu entfernen. Ein Stück Darm von max. 1 m Länge am einen Ende verknoten oder mit Küchengarn abbinden. Über den Handfülltrichter stülpen und Wurstmasse luftfrei und nicht zu stramm einfüllen, denn die Wurst wird später noch abgebunden. Gelangt dennoch Luft in die Wursthülle, dann sticht man an der betreffenden Stelle mit einer feinen Nadel ein, damit die Luft entweichen kann. Wurst am anderen Ende ebenfalls verknoten oder mit Küchengarn abbinden. In gleichmäßigen Abständen zwischen Daumen und Zeigefinger eindrücken und dort mit Küchengarn abbinden. Würste in schwach siedendes Wasser (80-85 °C) legen und 7-10 min brühen. Herausnehmen, erkalten und trocknen lassen. Möglichst bald verzehren. Die *Hurka* schmeckt sehr gut zu Sauerkraut und Kartoffelpüree.

**Tips:**

- Für die Wurstherstellung nur frisches Fleisch und frische Innereien, am besten am Schlachttag gekauft, verwenden.
- Arbeitsfläche und Arbeitsgeräte peinlich sauber halten und nach Verwendung sofort gründlich reinigen.
- Möglichst in einer kühlen Umgebung arbeiten.

## Töltött káposzta

### Krautwickel mit Sauerkraut

**Sauer eingelegte ganze Kohlköpfe erhält man dort, wo orientalische Lebensmittel verkauft werden – z.B. in türkischen Supermärkten. Gekochte Weißkohlblätter sind ein annehmbarer Ersatz. Tomatensaft mit seinem süßen Grundton unterstreicht in diesem Gericht den mild-süßen Geschmack des Schweinefleischs. Beides kontrastiert mit dem säuerlichen Kohl.**

### Für 6 Personen:

1 Zwiebel,  
 50 g Schweineschmalz,  
 400 g Schweinehack,  
 100 g Rundkornreis,  
 50 ml Tomatensaft,  
 1 Ei,  
 1 EL edelsüßer Paprika,  
 Salz,  
 Pfeffer,  
 1 kg sauer eingelegter Weißkohl,  
 1 Schweinefuß,  
 Speckschwarte,  
 250 ml saure Sahne,  
 30 g Mehl



Zwiebel schälen, fein hacken, in 20 g Schmalz glasig schwitzen. Mit dem Schweinehack, Reis, Tomatensaft, Ei, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen. Die äußeren Kohlblätter vom Strunk lösen. Jeweils einen EL der Füllung auf ein Kohlblatt legen und wie ein Päckchen einschlagen. Den restlichen Kohl klein schneiden. Statt des kleingeschnittenen Sauerkohls kann man auch 800 g Sauerkraut verwenden. Das restliche Schmalz in einem großen, breiten Topf zerlassen. Die Hälfte des Krauts hineingeben, alle Krautwickel darauf legen, den Rest des Krauts obenauf schichten. Schweinefuß und Schwarte auflegen und Wasser angießen bis das Kraut fast bedeckt ist. Den Topf schließen und 2 Stunden auf kleinster Flamme oder im Backofen bei etwa 150 °C garen. Beim Garen im Backofen wird ein Anbrennen der untersten Krautschicht auf jeden Fall vermieden, da die Hitze gleichmäßig von allen Seiten einwirkt. Krautwickel herausnehmen und warm stellen. Schweinefuß und Schwarte wegwerfen. Mehl und saure Sahne verrühren, unter das Sauerkraut geben und weitere 10-15 min kochen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Wickel auf das Kraut legen und noch einmal leicht erwärmen. Sofort servieren.

## Krumplis kenyér

### Kartoffelbrot

**Das beste Stück vom ungarischen Kartoffelbrot ist der knusprige Schopf.**

**Für ein Brot von etwa 2 kg:**

Vorteig:

50 g Mehl,  
1 Würfel Hefe, ersatzweise 1 Päckchen Trockenhefe,  
100 ml lauwarmes Wasser

Teig:

200 g mehligkochende Kartoffeln,  
2 EL Salz,  
2 TL Zucker,  
550 ml Wasser,  
1 kg Mehl



Für den Vorteig die Hefe in das Wasser bröseln, mit dem Mehl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Man kann ihn schon am Abend vor dem Backtag zubereiten.

Die Kartoffeln in ungesalzenem Wasser kochen, abdampfen lassen, pellen und pürieren. Salz und Zucker im Wasser auflösen. Aus den Kartoffeln, dem Vorteig und allen übrigen Zutaten einen Brotteig kneten. 60 min an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz gehen lassen – am besten in einem bemehlten Tuch in einer runden Schüssel. Einen runden Laib formen. Oben einen Schopf abdrehen, nachdem man mit den Fingern einer Hand ein Stück Teig nach oben gezogen hat. Im vorgeheizten Ofen bei 230 °C (Umluft 220 °C) 60 min backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Stellen Sie vorher eine Schale heißes Wasser in den Ofen.

## Palacsinta

### Palatschinken

**Wie die französische Crêpe soll sie sein, die Palatschinke: ein hauchdünn gebackener Teig mit süßer oder pikanter Füllung. Als Nachtisch kommt natürlich nur etwas Süßes in Frage: Mit Zitronenschale aromatisierter Quark, unter den saftige Rosinen gehoben wurden. Unsere Quarkfüllung ist übrigens ein Klassiker der österreichisch-ungarischen Küche.**

### Für 12 Palatschinken:

Palatschinken:

3 Eier,  
1 Prise Salz,  
6 EL Zucker,  
230 ml Milch,  
100 ml Wasser,  
150 g Mehl,  
geschmacksneutrales Pflanzenöl oder Butterschmalz



Füllung:

100 g Rosinen,  
500 g Quark,  
50 g feiner Kristallzucker,  
50 g Vanillezucker,  
3 Eigelb,  
1 naturbelassene Zitrone

Fertigstellung:

100 g Butter

In einer Schüssel Eier, Salz, Zucker, Milch und Wasser mit einem Schneebesen kurz verschlagen. Das Mehl hineinsieben und mit einem Holzlöffel kurz, aber gründlich verrühren. Der Teig soll die Konsistenz dickflüssiger Sahne haben. Evtl. mit Milch/Wasser verdünnen oder mit etwas Mehl andicken. Etwa 30 min stehen lassen. So werden die Palatschinken schön locker.

Eine Pfanne von etwa 20 cm Durchmesser auf großer Flamme erhitzen. Den Boden mit Öl oder Butterschmalz einfetten. Mit einem Schöpflöffel soviel Teig hineingeben, daß der Pfannenboden bedeckt ist. Kippen Sie die Pfanne leicht, damit der Teig auseinander läuft. Auf mittlerer Hitze ist die Palatschinke nach 1 bis 3 min an der Unterseite gebräunt. Sie löst sich dann auch leicht vom Pfannenboden. Am besten mit einer Palette wenden und weitere 1 bis 3 min backen. Auf einen Teller gleiten lassen und bis zur weiteren Verwendung warm stellen. Pfanne nach Bedarf neu einfetten und mit dem Backen fortfahren.

Für die Füllung die Rosinen 30 min in heißem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen. Quark und Zucker mit einem Holzlöffel schaumig schlagen. Die Eigelbe eines nach dem anderen hineinschlagen, dann die abgeriebene Schale der Zitrone, zuletzt den durchgeseibten Saft der halben Zitrone. Rosinen unterheben. Auf jede Palatschinke etwa 2 EL dieser Quarkfüllung geben, und zwar etwas neben die Mitte. Die Palatschinke wie ein Päckchen lose zusammenschlagen. Die Palatschinken nebeneinander in eine mit zerlassener Butter ausgestrichene Backform legen, die restliche zerlassene Butter darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 170 °C) etwa 10-15 min backen, bis die Palatschinken oben leicht gebräunt sind. Heiß oder lauwarm servieren.

**Tips:**

- Selbst erfahrenen Köchen mißlingt oft der erste Pfannkuchen/Palatschinke/Crêpe. Geben Sie jetzt nicht auf. Achten Sie auf das, was zum Erfolg führt: Z.B die richtige Temperatur der Pfanne. Sie darf nicht zu kalt sein, aber auch nicht so heiß, daß der Teig sofort stockt, wenn er hineingegeben wird. Er soll ja schließlich durch das Kippen der Pfanne noch überall hin verteilt werden. Die Pfanne darf nur leicht gefettet sein. Ideal ist eine flache gußeiserne Pfanne, bei der die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Prüfen sie die Unterseite wirklich erst dann, wenn sich der Teig an den Rändern vom Pfannenboden löst. Weicher Teig reißt unweigerlich.
- Eine wichtige Voraussetzung für dünne Pfannkuchen ist die Konsistenz des Teigs, er sollte so dickflüssig wie süße Sahne sein. Nutzen Sie den Schöpflöffel als Meßhilfe, wie viel Teig Sie benötigen, damit der Pfannenboden dünn bedeckt ist.
- Instantmehl ist beim Anrühren des Teigs eine unschätzbare Hilfe. Wenn das Mehl nämlich klumpt, muß mit dem Schneebesen intensiv gerührt werden. Dies schließt das Klebereiweiß auf, das den Teig zäh werden läßt. Der Teig wird aber durch die Eier gebunden, an denen nicht gespart werden sollte.

## Gesztenyetorta

### Kastanientorte

In Marikas Geburtstagstorte für ihren Sohn Gustáv wird die Eßkastanie gleich in zwei verschiedenen Formen verwendet: als Püree und als Mehl. Mit Kastanienmehl können sie auch Waffel- und Pfannkuchenteige wie den für die Palatschinken verfeinern. Ersetzen Sie bis zur Hälfte des Weizenmehls durch Kastanienmehl.

### Zutaten:

#### Heller Teig:

6 Eier,  
6 EL Zucker,  
50 g Eßkastanienmehl,  
130 g Mehl,  
1 TL Backpulver,  
1 EL Butter,  
1 EL Mehl



#### Dunkler Teig:

6 Eier,  
6 EL Zucker,  
50 g Eßkastanienmehl,  
130 g Mehl,  
1 TL Backpulver,  
4 EL Kakao,  
1 EL Butter,  
1 EL Mehl

#### Füllung:

200 ml Milch,  
1 Päckchen Vanillepudding,  
200 g Puderzucker,  
1 EL Vanillezucker,  
180 g zimmerwarme Butter,  
250 g Eßkastanienpüree,  
2 EL Rum

Verzierung:

Schokoladensauce,  
Schokoblätter,  
Schlagsahne,  
Kerzenhalter,  
Tortenkerzen

Für den hellen Teig die Eigelb mit 5 EL Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen EL Zucker schlagen, bis es weiche Spitzen bildet. Den Eischnee unter das Eigelb heben. Eßkastanienmehl, Mehl und Backpulver vermischen, darauf sieben, mit einem Löffel vorsichtig, aber gründlich unterheben. Eine Tortenform von 20 cm Durchmesser buttern, mit einer dünnen Schicht Mehl austreuen, Teig einfüllen und bei 180 °C (Umluft 170 °C) etwa 30 min backen, bis ein in die Mitte gestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Auf einen Rost oder Teller stürzen, auskühlen lassen und horizontal in zwei Schichten schneiden.

Für den dunklen Teig ebenso verfahren. Das Kakaopulver mit Kastanienmehl, Mehl, Backpulver vermischen.

Aus Milch und Vanillepulver nach Anleitung einen Vanillepudding kochen, auskühlen lassen. Puderzucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Vanillepudding und Eßkastanienpüree unterrühren, mit Rum abschmecken.

$\frac{2}{3}$  der Eßkastaniencreme abnehmen und am besten mit einer Palette dünn auf den Tortenböden verteilen: Den ersten Tortenboden auf eine Papiermanschette legen, etwas von der Creme darauf verteilen. Den zweiten Tortenboden darauf legen, ebenfalls mit Creme bestreichen. Beim dritten Boden ebenso verfahren. Das restliche Drittel der Creme um die Torte herum verstreichen. Die Torte in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

Man kann die Torte, wie im Film gezeigt, verzieren: Dazu einige EL Creme zurückhalten und mit dem Spritzbeutel (mittelgroße Sterntülle) einen Girlandenrand aufspritzen. Schokoladensauce auf der Oberfläche verteilen. Sahnehäubchen aufspritzen. Tortenkerzen entweder in die Sahnehäubchen stecken oder mit Kerzenhaltern befestigen.

**Tips:**

- Nehmen Sie zum Backen stark entöltes Kakaopulver. Auf keinen Fall Getränkpulver für Kinder.
- Kuchen lösen sich leichter aus der Form, wenn diese nicht nur eingebuttert, sondern auch dünn mit Mehl ausgestreut wurde.
- Kerben Sie den Tortenrand an einer Stelle von oben bis unten leicht ein. Mit Hilfe der Kerbe können Sie die einzelnen Schichten paßgenau wieder zusammensetzen. Kleine Fehler beim horizontalen Aufschneiden werden so ausgeglichen