

## Sektkuchen

300 g Butter

300 g Zucker (ich: 150 g brauner, + 150 g weißer Zucker)

2 P. Vanillezucker (ich: Mark einer Vanilleschote, u. 1 VZ)

6 Eier

100 g Bitterschokolade (ich: Edelbitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil)

150 g gemahlene Nüsse (ich: mahle die Schokolade zusammen mit den Nüssen relativ grob,  
dann schmiert die Schokolade nicht)

2 Eßl. Kakao (ich: bei 85 % Kakaoschokolade dann 2 Eßl. Kaba verwenden)

1 Teel. Kaffepulver

1 P. Backpulver

200 g Mehl

150 ml trockener Sekt (Pikkolo)

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

Große Springform, oder Kastenform

Backzeit: ca 60 Min. 175 Grad

2. untere Schiene, evtl. später abdecken

## Als Torte:

Durchschneiden, mit säuerlicher Marmelade bestreichen.

z.B. Marzipandecke darauflegen, Marmelade, Kuchen, Marmelade, Marzipandecke,  
Schokoglasur, Verzierung

Marzipandecke:

200 g Marzipanrohmasse

75. - 100g Puderzucker gesiebt

1 Pck. Pistazien gekackt

Ca 1 bis 1 1/2 Eßl. Amaretto

Alles zusammen mit der Hand verkneten, u. dann Klarsichtsfolie auf Tisch legen, darauf den Marzipanteig ausrollen, indem man noch mal Klarsichtsfolie auf den Teig bzw. um das Nudelholz wickelt. Somit klebt es weniger, u. man kann die Platte besser auf den Kuchen stürzen.