



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## 17. mai-kake – Torte zum Nationalfeiertag



Und hier ein [Film](#) aus der Küche von Color Line Magic

Fotos: Gabriela Meier und das Tortenstück aus dem Originalrezept

Es gibt unzählige viele Variationsrezepte von der 17. Mai-Torte, jede Hausfrau nimmt ihr Lieblingsrezept. Wichtig ist nur, dass die Torte, egal ob rund oder eckig, in den norwegischen Farben "i rødt, hvitt og blått" garniert wird.

### Originalrezept

**Zutaten Teig:** (für eine runde Torte im Durchmesser von **20** oder **23** cm)

200 g dunkle Schokolade mit nicht zu hohem Kakaoanteil  
200 g brauner Zucker  
200 g Butter  
100 ml Joghurt naturell  
200 g Mehl  
2 große Eier  
5 EL Kakao

100 ml warmes Wasser

**Frischkäsefüllung:**

100 g Frischkäse mit Milkschokolade **oder** stattdessen  
(100 g Frischkäse natur plus 50 g geschmolzene Schokolade)  
100 g Puderzucker  
1 EL weiche Butter

**Garnierung:**

entweder:

400 ml geschlagene, gezuckerte Sahne plus Früchte (Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren)

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

*oder:*

2		Eiweiß
170	g	Zucker
100	ml	hellen Sirup (oder Glucose aus der Apotheke)
2	EL	Wasser
1	TL	Zitronensaft
1	TL	Vanillearoma
		Früchte (Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren)

### ***Zubereitung des Teiges:***

Schokolade, Butter und Zucker in einen Topf füllen. 100 ml warmes Wasser dazu geben und alles bei geringer Wärme schmelzen lassen. Mischung in eine Schüssel füllen.

Eier und Joghurt gut vermischen und in die Schokoladenmasse unterrühren. Mehl und Kakao ebenso unterheben.

Den Teig auf zwei eingefettete Springformen Ø 20 cm (oder eine Springform Ø 23 cm und anschließend quer teilen) aufteilen.

Bei 180 Grad in ca. 30 – 50 Minuten backen; das hängt davon ab, ob man eine größere oder 2 kleinere Formen verwendet. Wenn der Teig beim Holzstäbchentest nicht mehr am Holz klebt, ist der Teig fertig. Auskühlen lassen. (Dadurch, dass in dem Teig kein Backpulver verwendet wird, wird der Kuchen besonders saftig.)

### ***Zubereitung der Frischkäse-Füllung:***

Alle Zutaten für die Füllung zu einer gleichmäßig geschmeidigen Masse verrühren, den einen Boden damit bestreichen und den zweiten darauf legen.

### ***Garnierung der Torte:***

Die Torte reichlich mit geschlagener Sahne einstreichen und mit den Früchten in den norwegischen Flaggenfarben garnieren

*oder:*

Alle Zutaten für die Garnierungscreme außer dem Vanillearoma mit einem Mixer im Wasserbad ca. 10 Minuten schlagen, bis die Masse beginnt, steif zu werden. Dann erst das Vanillearoma hinzu fügen. Die Masse ist fertig, wenn sich beim Herausziehen des Mixers steife Spitzen bilden.

Erst die Seiten, dann den Deckel mit der Masse einstreichen bzw. Rosetten spritzen. Mit reichlich Obst zu einer norwegischen Flagge garnieren.

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf