INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Vídeňská kavárna (nabídka káv a moučníků, Sachrův dort)
Jméno autora:	Mgr. Jana Severová
Datum:	28. 12. 2013
Ročník: (Cíl. skupina):	2. – 4. ročník
Anotace:	Žáci se seznamují s nabídkou káv a moučníků ve vídeňské kavárně, seznámí se rovněž s historií Sachrova dortu. Pracují s receptem na přípravu Sachrova dortu.

Kaffeehausgetränke und Desserts

Kaffeehausgetränke

In Wiener Kaffeehäusern wird vor allem Kaffee in allen möglichen Variationen angeboten. In der langen Geschichte des Wiener Kaffeehauses haben sich viele typische Kaffeehausgetränke, sogenannte Kaffeehausschatierungen, entwickelt.

Kaffeegetränke
Warme Kaffeegetränke ohne Alkohol

- Kleiner Mokka (ein einfacher Espresso)
- Groβer Mokka (ein doppelter Espresso)
- Verlängerter (ein Espresso verlängert mit Wasser)
- Kleiner Brauner (ein einfacher Espresso mit Milch)
- Groβer Brauner
- Wiener Melange (halb Kaffee und halb Milch)

- Kaiser Melange (Melange mit Eidotter)
- Einspänner (Espresso im Glas serviert, mit Schlagobers)

Warme Kaffeegetränke mit Alkohol

- Irischer Kaffee (der Espresso mit Whiskey)
- Pharisäer (der Espresso mit Kirschwasser)
- Fiaker (der Espresso mit Rum)
- Steirisch Kaffee
- Salonsteirer-Kaffee
- Rüdersheimer Kaffee

Kalte Kaffeegetränke ohne Alkohol

- Wiener Eiskaffee
- Berliner Eiskaffee
- Amerikanischer Eiskaffee

Kalte Kaffeegetränke mit Alkohol

- Mazagran
- Eiskaffee Delicious

Die Sachertorte

- Die Geschichte der weltberühmten Original Sachertorte begann 1832. Damals wurde sie von dem Kocheleven Franz Sacher am Hof des Fürsten Metternich als Dessert kreiert.
- Seit damals ist sie die bekannteste Torte der Welt und das handgeschriebene Originalrezept ein streng gehütetes Geheimnis des Hauses Sacher.

- Bei der Herstellung der Sachertorte verzichtet man auf jegliche chemische Konservierungsstoffe.
- Die Original Sachertorte wird in Holzkistchen ab Größe Piccollo in alle Welt versandt.
- Man kann auch die Original Sacher-Torte Lilliput, den Original Sacher-Würfel und das Original Sacher-Punsch-Dessert kaufen.

- Die Original Sachertorte schmeckt am besten mit ungesüßtem Schlagobers, so nennen die Österreicher Schlagsahne.

Das Rezept - die Sachertorte

- Zutaten: 180 g Butter, 80 g Staubzucker, 1 Pkg Vanillezucker, 8 Eidotter, 180 g Kochschokolade, 8 Eiklar, 150 g Kristallzucker, 180 g glattes Mehl, 180 g Marillenkonfitüre

- Glasur: 400 g Zucker, 330 g Schokolade, ¼ l Wasser

Die Zubereitung

- Die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter und weiche Kochschokolade einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, unter die Buttermasse heben und vorsichtig das Mehl einrühren.

- Eine Tortenform mit Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben, auf ein Blech stellen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 60 Minuten backen.
- Für die Glasur alle Zutaten aufkochen, mit einer Schneerute glatt rühren und 5 Minuten kochen lassen. Beim Abkühlen bis zur Lippenwärme stark rühren. Die fertig gebackene Torte mit Mehl leicht stauben und auf ein Papier stürzen.

- Die ausgekühlte Torte zweimal waagrecht durchschneiden, dünn mit erhitzter, passierter Marillenkonfitüre füllen und dünn einstreichen. Mit Schokoladeglasur überziehen.

- Die Glasur erstarren lassen, portionieren und mit Schlagobers an der Seite servieren.

Zdroje snímků:

- www.commons.wikimedia.org
- www.de.freepik.com