MARILLEN-SCHOKO TORTE

4.9 bei 41 Bewertungen

1 h 40 min | Rührteig | 180 Grad

Zubereitung

1. Die Schokolade auf einen Teller legen und im Backrohr bei 60°C schmelzen.

2. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter, Zucker und Dotter anschließend in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.

3. Danach die geschmolzene Schokolade dazugeben und noch einmal durchmischen. Jetzt das mit dem Mehl versiebte Backpulver und die Milch einrühren. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.

4. Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen und den fertigen Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 55 Minuten backen.

5. Die Torte gut auskühlen lassen und in der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu den Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanweisung gut aufschlagen. Danach Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft und Zucker einrühren. Die Überaschungseier halbieren und in jede Hälfte ungefähr einen Teelöffel von der Fülle einfüllen. Danach je eine Marille darauflegen.

6. Die Torte auseinander schneiden und ein ca 1/3 der Fülle am Boden verteilen. Danach die Marillen darauf verteilen und nochmal Creme darauf verteilen und den Deckel wieder draufsetzen.. Etwas Creme übrig lassen und die gesamte Torte dann noch damit einstreichen.

7. Für die Glasur die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und danach das Kokosfett einrühren. Jetzt die Torte damit glasieren und mit den vorbereiteten Überraschungseiern, mit Schokoeiern und mit Pistazien verzieren.

Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø26 CM

TEIG

200 g	Schokolade
6	Eier
200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
300 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Milch
	Backpapier für die Tortenform

CREME

1	Dose halbierte Marillen
400 g	Mascarpone
500 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
150 g	Naturjoghurt
1 Stk.	Zitrone - Saft
80 g	Zucker

GLASUR

20 g	Kokosfett
100 g	Kochschokolade

Leichter geht das Füllen der Torte, wenn ihr dazu einen Backrahmen nochmal um die Torte stellt. So könnt ihr die Creme ganz schnell und einfach am Boden verteilen.