

SCHWARZBEER-SCHOKO-TORTE

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 28 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Wasser kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Schwarzbereen fein pürieren und mit Topfen, Zucker, Sauerrahm, Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif gut verrühren. Das Schlagobers mit einer Packung Sahnesteif nach Packungsanweisung zubereiten und unter die Schwarzbeer-Topfen-Creme heben.
- 4 Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal durchschneiden und mit der Creme füllen. Danach für ca. 2 Stunden kühl stellen.
- 5 Für die Schokoglasur das Kokosfett auf niedriger Stufe am Herd schmelzen, die Schokolade dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Den Deckel der Torte mit Marmelade bestreichen und mit Schokoglasur überziehen.
- 6 Abschließend noch mit Schwarzbereen und Schokobereen verzieren.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 120 g zimmerwarme Butter
- 220 g Weizenmehl 700
- 20 g Kakaopulver (Backkakao)
- 10 g Backpulver
- 50 g warmes Wasser

CREME

- 250 g Topfen
- 1 Zitrone (Saft)
- 50 g Zucker
- 100 g Sauerrahm
- 300 g Schlagobers
- 3 Pkg. Sahnesteif
- 300 g Schwarzbereen

GLASUR

- 110 g Schokolade
- 20 g Kokosfett

fein passierte Marmelade

Schwarzbeeren und schokolierte
Beeren zum Verzieren