SCHWARZBEER-SCHOKO-TORTE

4.8 bei 32 Bewertungen

1 h 40 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 45 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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 Schwarzbeeren 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 Schwarzbeeren und Schokobeeren 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	Schwarzbeeren

GLASUR

110 g	Schokolade
20 g	Kokosfett

fein passierte Marmelade

Schwarzbeeren und schokolierte Beeren zum Verzieren