

SCHWARZBEER – SCHOKOTORTE

Backen
mit
Christina

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter gut schaumig rühren. Backpulver, Mehl, Kakao und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Schwarzeeren fein pürieren und mit Topfen, Zucker, Sauerrahm, Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif gut verrühren. Den Schlag mit einer Packung Sahnesteif nach Packungsanleitung zubereiten. Nun die Schwarzbeer – Topfencreme mit dem Schlag vermischen.
- 3 Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal auseinander schneiden und mit der Schwarzbeer – Topfencreme füllen. Danach für ca 2 Stunden kühl stellen.
- 4 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 der Marmelade bestreichen und die Torte glasieren. Abschließend noch mit Schwarzeeren und Schokobeeren verzieren.



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø24 CM

TEIG

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 120 g weiche Butter
- 220 g Weizenmehl 700
- 20 g Kakaopulver zum Backen
- 10 g Backpulver
- 50 g warmes Wasser

CREME

- 250 g Topfen
- Saft einer Zitrone
- 50 g Zucker
- 100 g Sauerrahm
- 300 g Schlagrahm
- 3 Pkg. Sahnesteif
- 300 g Schwarzeeren - fein püriert

DEKORATION

- 110 g Schokolade
- 20 g Kokosfett
- fein passierte Marmelade

Schwarzbeeren und
Schokolieren zum
Verzieren