SONNTAGSTORTE

5 bei 7 Bewertungen

1 h 30 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 55 min

Zubereitung

1. Die Schokolade auf einen Teller legen und im Backrohr bei 90 Grad schmelzen.

2. 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, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Die geschmolzene Schokolade einrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Creme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Topfen mit dem Zucker gut verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig mit dem Topfen vermengen. Die Gelatine gut ausdrücken, in ein wenig warmem Wasser auflösen und schnell unterrühren.

5. Die ausgekühlte Torte zwei Mal durchschneiden und mit zwei Drittel der Creme füllen. Die restliche Creme auf den Deckel und den Rand der Torte streichen und mit den Kernen des Granatapfels verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

200 g	Schokolade
6	große Eier
200 g	zimmerwarme Butter
220 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Milch

CREME

5 Blatt	Gelatine
500 g	Topfen
60 g	Zucker
300 g	Schlagobers

1	Granatapfel
	Backpapier für die Form