

# SONNTAGSTORTE

★★★★★ 5 bei 6 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 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, 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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