Schokoladen - Himbeertorte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Schokolade
150 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
6 Ei(er)
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
300 g Schlagsahne
200 g Schokolade
150 g Himbeeren, püriert
100 g Himbeeren
250 g Schlagsahne
2 EL Wasser
1 ½ Blätter Gelatine
200 g Schlagsahne
130 g Schokolade
100 g Mandelblättchen, geröstet

NÄHRWERT

Calories: 8135 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit Salz und Vanillezucker cremig schlagen. Butter unterrühren und anschließend die geschmolzene Schokolade hinzugeben. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine Springform (26 cm) geben und bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) 40 min. backen. Den ausgekühlten Boden zweimal durchschneiden.

Für die Schokocreme die Schlagsahne kurz aufkochen lassen und die Schokolade darin schmelzen. Die Masse abkühlen lassen (ca. 3 Stunden), bis sie fast fest ist. Nun die Creme aufschlagen. Hierbei hellt sich die Farbe der Creme auf.

Die Schokocreme auf einen Schokoboden geben und glatt streichen, mit dem zweiten Schokoboden belegen und etwas andrücken.

Für die Himbeercreme die Himbeeren pürieren (TK-Himbeeren vorher auftauen lassen) und wer mag, durch ein Sieb streichen. Geschlagene Sahne mit dem Püree mischen. Die Gelatine in heißem Wasser auflösen und zur Himbeermasse geben. Anschließend die Himbeeren unterheben. Die Himbeercreme auf dem Schokoboden verteilen und den letzten Boden darauflegen.

Mit der Schokocreme für die Dekoration (diese gleichzeitig mit der Schokofüllung zubereiten) die Oberfläche und den Rand bestreichen und mit dem Rest der Creme die Torte beliebig dekorieren. Den Rand mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.