



Pariser Creme Torte

Für eine Form mit 26 cm Durchmesser

Zutaten für die Creme die ich am Vortag schon gemacht habe:

- 400 g Schokolade
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Zubereitung:

Die Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen, vom Herd nehmen und 250 ml Schlagobers (Sahne) schnell mit dem Schneebesen einrühren bis das Ganze eine homogene glänzende Masse ergibt. Abkühlen lassen. Ich habe sie über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Vor der Verwendung ordentlich mit einem Mixer aufschlagen.

Schokomasse:

- 100 g Butter
- 100 g weiche Schokolade
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1/2 Backpulver
- 3 Eier
- 125 ml Milch (1/8)

Zubereitung Torte:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben! Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Zucker sehr lange schaumig rühren ☺ Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Die Schokolade kurz unterrühren. Die Milch dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterheben. In deine gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

2 x durchschneiden, einen Teil mit Himbeermarmelade bestreichen den zweiten Boden mit Marillenmarmelade und mit der Creme füllen. (je Boden 1/3 der Creme) Den obersten Boden wieder mit Himbeermarmelade bestreichen und mit dem Rest der Creme die Torte nach Belieben einstreichen und verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.