



Schokoladetorte

mit Joghurt Himbeercreme

Zutaten:

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

Für die Joghurtcreme:

- 1 Becher Joghurt (250ml)
- 150 g Zucker
- 1/4 l Schlagobers
- Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 1/2 Stück Zitrone (Saft)
- 5 Blatt Gelatine
- 500 g Himbeeren

Ganache:

- 50ml Schlagobers
- 100g Schokolade

Duplo

Geschenkbank

rosa Fondant oder Marzipan

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und lippenwarm abkühlen lassen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Butter mit Zucker so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Dotter einzeln zugeben und immer gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und gemeinsam mit der Milch unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben.

In die gefettete Springform füllen (26 cm Durchmesser) und bei 170 C° ca. 40 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Einmal waagrecht durchschneiden.

Fülle:

Das Schlagobers steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Staubzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Die Hälfte der Himbeeren unter die Masse rühren. Die Gelatine im Rum auflösen und etwas abkühlen lassen. Dann unter die Joghurtmasse rühren. Nun noch das Schlagobers unterheben und fertig ist die Creme.

Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen, mit Himbeermarmelade bestreichen, einen Tortenring darüber geben, die restlichen Himbeeren auf der Torte verteilen. Die Creme einfüllen, glattstreichen und den zweiten Tortenboden auflegen.

Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Verzieren der Torte:

Schweinchen aus Fondant oder Marzipan formen.

Die Ganach ist ganz einfach, die Schokolade über Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und das Schlagobers schnell und kräftig mit einem Schneebesen einrühren. Es entsteht eine cremige schön glänzende Masse.

Den Tortenring entfernen und die Torte leicht mit der Ganache einstreichen. Den Rest auf der Oberseite verteilen. Ruhig uneben und mit ein paar Häufchen. Dann die Duplo rund um die Torte auf die Ganache kleben. Das Geschenks Band herumbinden.

Die Schweinchen auf die Torte setzen und mit Schokoladeraspeln bestreuen.

FERTIG :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

