



Schokotorte mit Birnen und Nougatmousse

Schokomasse:

250 g Butter
250 g weiche Schokolade
370 g Zucker
375 g Mehl
1/2 Backpulver
8 Eier
300 ml Milch

Masse ist für ein hohes Blech mit den Maßen: 31x36

Fülle:

1 Dose Birnen
400 g Nougat
2 Pkg QimiQ classic Vanille
1 Pkg QimiQ classic

Glasur:

1 Pkg QimiQ classic Vanille
300 g Schokolade
70 g Butter

Deko:

QimiQ Whip Natur
Zuckerdeko
Marillenmarmelade zum Bestreichen der Böden

Zubereitung:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben! Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Die 8 Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. 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. Den Schnee vorsichtig unterheben und In eine gefettete Form gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Ich habe die Ränder etwas beschnitten damit die Torte ganz gerade wird, denn durch das Blech hat die Torte keine richtigen Ecken.

Einmal waagrecht durchschneiden, den unteren Boden mit Marillenmarmelade bestreichen.

Einen Backrahmen um den Boden stellen.

Die Birnen aus der Dose abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Auf dem Tortenboden verteilen.

Die Nougatcreme habe ich wie folgt zubereitet:

Das Nougat habe ich über Wasserdampf geschmolzen und abkühlen lassen.

QimiQ Vanille und Classic in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen,

das abgekühlte Nougat unterrühren. Auf den Boden mit den Birnen gießen,

glattstreichen und den zweiten Boden aufsetzen. Diesen wieder mit

Marillenmarmelade bestreichen.

Schokoladeglasur:

QimiQ Vanille, Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse rühren, leicht abkühlen lassen und auf den obersten Boden verteilen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Backrahmen vorsichtig entfernen und mit QimiQ Whip Natur, das schön steif aufgeschlagen wird, verzieren.

Mit Zuckerdeko verzieren - und genießen

Gutes Gelingen

wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at