



Schokotorte mit Mascarpone-Nougatcreme und Himbeeren

Schokomasse:

230 g Butter
200 g weiche Schokolade
280 g Staubzucker (Puderzucker)
300 g Mehl
1 EL Weinstein -Backpulver
6 Dotter
6 Eiklar
125 ml Milch (1/8l)

Mascarpone-Nougat Creme:

500 g Mascarpone
400 g Nougat
250 ml Schlagobers (Schlagobers)
100 g Staubzucker
4 Blatt Gelatine
2 EL Rum (oder Wasser)

Verzierung:

ca. 220 Stück Himbeeren

weißes Fondant für die Masche

250 ml Schlagobers (Sahne)

Zubereitung Schokoladen-Torte

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Einen Backrahmen auf 24 x 24 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. 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 Eidotter einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste. Die Schokolade kurz unterrühren. Die Milch dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterheben. Den Schnee unterheben.

In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.
Torte auskühlen lassen.

Zubereitung Mascarpone-Nougatcreme:

Nougat klein schneiden und in eine Schüssel geben. 250 ml Schlagobers (Sahne) aufkochen und über das Nougat gießen und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Diese am besten über Nacht kühl stellen.

Mascarpone mit dem Staubzucker cremig rühren. Die gekühlte Nougatmasse aufschlagen. Die Gelatine im Rum oder Wasser auflösen und 4 EL vom Mascarpone schnell in die Gelatine einrühren. Mascarpone und Gelatine zur Nougatmasse geben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Fertigstellung:

Aus Fondant die Masche und 2 Bänder herstellen.

Torte einmal waagrecht durchschneiden, den untersten Boden mit der Oberseite auf eine Tortenplatte legen, mit Marmelade bestreichen und den Backrahmen umstellen. Die Creme einfüllen und den zweiten Boden mit der Unterseite nach oben drauflegen. Gut durchkühlen lassen.

Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Den Backrahmen entfernen und die Torte mit dem Schlagobers einstreichen.

Die zwei Fondant Bänder auf die Torte legen und auf der Oberfläche auf die verbleibenden 4 Flächen je 5x5 Himbeeren in das Schlagobers drücken.

Auf den Seiten ebenfalls, hier ca. 3 Reihen à 5 Himbeeren (kommt auf die Höhe der Torte an)

Die Masche auf die Torte legen, noch zwei Bänder darüber und fertig ist euer Geschenkpakt 😊

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal, eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at