



Zweierlei Torten:

Schokotorte mit Schokomousse mit Himbeeren und Biskuit gefüllt mit Mandarinencreme

Zutaten für den unteren Teil, für eine 19 cm große Springform

Schokomasse:

- 60 g Butter
- 60 g weiche Schokolade
- 90 g Zucker
- 90 g Mehl
- 1/2 Backpulver
- 2 Eier
- 75 ml Milch

Himbeermarmelade zum Bestreichen der Böden

Zubereitung Torte:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben! Eier trennen, aus den 2 Eiweiß einen Schnee schlagen, 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 Dotter einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Die Schokolade kurz unterrühren. Die Milch dazugeben und ebenfalls unterrühren. Dann das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterrühren. Zuletzt noch den Schnee unterheben und den Teig in eine gefettete Form gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Zutaten Schokoladenmousse:

- 100 g Zartbitter Schokolade
- 110 ml Milch
- 50 g Zucker
- 250 g Schlagobers (Sahne)
- 8 Blatt Gelatine
- 250 g Himbeeren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Zutaten, bis auf die Sahne, vorsichtig unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Ewas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Das Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Nachdem die Schokomasse lippenwarm abgekühlt ist hebt ihr noch das geschlagene Schlagobers (Sahne) unter.

Fertigstellung:

Ausgekühlte Torte einmal mittig durchschneiden, mit Himbeermarmelade bestreichen, den Springformrand wieder darüber geben und mit den Himbeeren belegen. Die Creme darüber geben und glattstreichen und den anderen Tortenboden auflegen. Ab in den Kühlschrank zum Kühlen, am besten über Nacht.

Obere Torte:

Zutaten für 1 x 15 cm Springform:

Biskuitmasse:

- 2 Eiklar
- 2 Dotter
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Mehl
- 20 g Stärke (Maizena)
- fein geriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- Prise Salz

Zubereitung:

Das Eiklar mit dem Zucker, Salz, der geriebenen Zitronenschale und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 2 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl mit der Stärke vorsichtig unterheben. In die Formen füllen und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Die Torten auskühlen lassen.

TIPP: Da bei einer Springform mit 15 cm Durchmesser der Rand nicht so hoch ist, lege ich immer ein Backpapier in die Springform, am besten doppelt. So kann sie schön hoch werden und geht nicht über :-)

Mandarinen Joghurt Creme:

- 200 g Joghurt
- 200 g Schlagobers (Sahne)
- 50 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Dose Mandarinen (Nettofüllmenge 300 g)

Zubereitung:

Für die Joghurtcreme Gelatine in Wasser einweichen, Joghurt mit Zucker vermengen. Schlagobers steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken und in einem Esslöffel des Mandarinen Saftes erwärmen bis sich die Gelatine auflöst (nicht kochen), diese nun in das Joghurt einrühren. Anschließend Mandarinen und Schlagobers unterheben.

Fertigstellung:

Nun die ausgekühlte Torte zweimal horizontal halbieren, den oberen Boden mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Mit dem verbliebenen Saft aus der Dose beträufeln und mit Marillenmarmelade bestreichen. Den Springformrand um den Tortenboden stellen. 10 cm hohe Backpapierstreifen in den Springformrand stellen und diesen schließen. Die Hälfte der Joghurtcreme darauf verstreichen, den mittleren Teil auflegen, den ihr ebenso mit Marillenmarmelade und dem Saft beträufelt habt, die restliche Creme verteilen, mit dem Unteren Teil - Unterseite nach oben abschließen (etwas andrücken). Torte 3 bis 4 Stunden, besser aber über Nacht kaltstellen.

Die Torten dann mit Ganache einstreichen, mit Fondant eindecken, stapeln, dekorieren und verschenken :-)

Für eine 26 cm große Springform würde ich die Masse der unteren Torte verdoppeln und der oberen 3x nehmen 😊

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at