



Evas Valentins Schokoladen Torte mit Schoko Füllung

Mengenangaben für eine Springform mit 26 cm Durchmesser.

Schokomasse:

- 250 g Butter
- 200 g weiche Zartbitter Schokolade
- 210 g Staubzucker / Puderzucker
- 100 g Kristallzucker (für den Schnee)
- 200 g Mehl glatt Type W700 / Deutschland Type 550
- 100 g Stärke (Maizena)
- 1 EL Weinstein -Backpulver
- 3 EL Kakao
- 6 Eier (getrennt)
- 140 ml Schlagobers (Sahne)

Schokofüllung:

- 8 Blätter Gelatine
- 140 ml Milch
- 180 g Zartbitter Schokolade
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Orange
- 500 ml Schlagobers (Sahne)

Beliebige Marmelade zum Bestreichen der Böden, wir haben Himbeermarmelade verwendet.

Zubereitung:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Tortenform mit Backpapier auslegen, ich lege dafür das Backpapier über den Tortenboden und klemme dann den Springformrand ein.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Eiklar mit 100 g Kristallzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit den restlichen 210 g 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 das Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren, bis es wieder eine homogene Masse entstanden ist. Dann erst das nächste.

Die geschmolzene Schokolade kurz unterrühren. Das flüssige Schlagobers (Sahne) dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver und dem Kakao unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben. In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 170° C – Ober und Unterhitze ca. 45 – 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Für die Schokofüllung:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Schokolade etwas klein hacken. Die Milch in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Die Masse darf nicht kochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und einrühren, die Masse nun Lippenwarm abkühlen lassen, sie darf noch nicht gelieren. Nun das Schlagobers steif schlagen 2 EL davon unter die Schokoladenmasse rühren, noch 2 Esslöffel des geschlagenen Obers unterrühren und nun die Schokomasse unter das restliche Schlagobers heben.

Fertigstellung:

Torte 2 mal durchschneiden, eventuell den "Gupf" wegschneiden und vernaschen, den oberen Boden mit der Unterseite auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umstellen. Den Boden mit Marmelade bestreichen, die Hälfte der Creme einfüllen, mittleren Boden darauflegen, wieder mit Marmelade bestreichen, die restliche Creme einfüllen. Den untersten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Am besten aber über Nacht!

Tipp: Wer es fruchtig mag, kann auch frische Früchte auf den Böden verteilen und dann erst die Creme einfüllen.

Dekorieren nach Lust und Laune. Wir haben die Torte mit Ganache eingestrichen und mit Fondant eingedeckt.

Gutes Gelingen wünschen euch Eva und Gudrun von Mödling :-)

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.