

Dinkelmischbrot #10351

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torten

Schokolade

* Boden

- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 1 ts Backpulver
- 50 g Butter
- 35 g Kakaopulver
- 50 g Marzipanrohmasse
- 165 g Zucker
- Fett und Mehl für die Form

* Füllung

- 300 g halbbittere Kuvertüre
- 250 g Schlagsahne

* Dekoration

- 150 g halbbittere Kuvertüre
- 10 g Puderzucker

Die Eier trennen. Mehl und Backpulver sieben und mischen. Die Butter schmelzen und mit dem Kakaopulver verrühren. Die Marzipanrohmasse mit 65 g Zucker gut verkneten. 2 EL warmes Wasser dazugeben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren. Die Eigelb nach und nach dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe in 4-5 Minuten schaumig rühren. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Zuerst den Eischnee, dann das Mehl und die Kakaobutter unter die Eigelb-Marzipanmasse heben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse in die Form füllen und glattstreichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 200° (Gas 3) vorgeheizten Ofen schieben und 25-30 Minuten backen. Den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung die Kuvertüre grob hacken und mit der Schlagsahne in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann die Masse erkalten lassen. Den Tortenboden aus der Form lösen und zweimal quer durchschneiden, so daß 3 Böden entstehen. Die erkaltete Sahne-Kuvertüre mit den Quirlen des Handrührers schaumig-cremig aufschlagen. Ein Drittel der Creme auf den untersten Tortenboden streichen. Den mittleren Boden darauflegen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Den obersten Boden darauflegen. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Für die Dekoration die Kuvertüre mit einem Sparschäler direkt auf die Torte schaben. Die restlichen Kuvertürespäne mit einer Palette an den Tortenrand drücken. Die Torte 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren die Torte dünn mit Puderzucker bestäuben.

*Quelle: Essen&Trinken 1/89 (Konditorei-Café Dobbelsstein, Duisburg) Erfasst von Sylvia Mancini