Rezept

Schokoladentorte mit Pastinaken

Ein Rezept von Schokoladentorte mit Pastinaken, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Pastinaken
6 M	(Eier)
100 ml	Birnendicksaft
1/2 TL	gemahlener Zimt
130 g	Weizenmehl (Type 1050)
	Öl für die Form
75 g	Butter
100 g	Hagebuttenmus
100 ml	Birnensaft
1 Prise	Salz
50 g	brauner Zucker
1 Msp.	gemahlene Nelken
75 g	gemahlene Mandeln
300 g	Zartbitterschokolade
3 EL	Birnendicksaft
100 g	dunkle Schokoladenspäne (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Für den Teig Pastinaken schälen, fein reiben und in einem Topf mit dem Birnensaft zugedeckt bei geringer Hitze 5 Min. dünsten. Abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit Birnendicksaft, Zucker und Gewürzen cremig schlagen. Mehl und Mandeln vermischen, mit den Pastinaken unter die Creme rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter und dem Birnendicksaft in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und unter Rühren etwas abkühlen lassen, bis die Masse leicht andickt.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und mit einem großen Messer zweimal waagrecht durchschneiden. Ein Drittel der Schokomasse auf zwei Kuchenböden gleichmäßig verteilen, zusammensetzen und auf eine Tortenplatte legen. Mit dem dritten Boden abdecken.

6. Das Hagebuttenmus erwärmen und die Torte rundherum damit bestreichen. Restliche Schokomasse auf der Torte verteilen und mit einem breiten Messer glatt verstreichen, dabei auch den Rand einstreichen. Die Tortenoberfläche mit den Schokoladenspänen bestreuen. Die Torte 2 Std. kalt stellen.