

Rezept

Schokoladentorte mit Roter Bete

Ein Rezept von Schokoladentorte mit Roter Bete, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DIE DEKORATION:

4 mittelgroße Rote Beten
7 TL Salz

100 g Zucker
Öl zum Bestreichen

FÜR DIE BÖDEN:

350 g Mehl
2 TL Natron
350 g Zucker
200 ml Espresso
120 ml Sonnenblumenöl

100 g Kakaopulver
1/2 TL Salz
300 g Rote Bete (vorgekocht)
2 TL Essig
vegane Margarine für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g kalte vegane Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 EL Rote-Bete-Saft oder rote Gel-Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

20 g Zucker
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
250 g frische Himbeeren
100 g Himbeerkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springformen (18 cm Ø) und einen Backring (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Dekoration den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Rote-Bete-Knollen waschen, putzen und schälen. Mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.
2. In einem Topf 1 l Wasser mit Zucker und Salz aufkochen. Die Rote-Bete-Scheiben darin portionsweise (je 10 – 15 Scheiben) jeweils ca. 3 Min. kochen. Herausnehmen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit Öl einstreichen, auf die Bleche verteilen und im Backofen ca. 15 Min. backen. Die Rote-Bete-Scheiben sollten dann so knusprig wie Kartoffelchips sein. Die Chips abkühlen lassen, luftdicht verpacken und bis zur Verwendung unbedingt vor Feuchtigkeit schützen.
3. Für die Böden den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Springformen einfetten. Das Mehl mit Kakao, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und den Zucker dazugeben. Die gegarte Rote Bete in Stücke schneiden und pürieren. Das Püree mit Kaffee, Essig und Öl zur Mehlmischung geben und mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig gleichmäßig in beide Springformen füllen. Die Böden im Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, dann abkühlen lassen.

4. Inzwischen für die Füllung die Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanillemark steif schlagen, in den Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung kühl stellen. Dabei nach Belieben Rote-Bete-Saft oder Lebensmittelfarbe unter die Sahne mischen – das ergibt eine hübsche rosa Färbung. Die Himbeeren verlesen und eventuell waschen.

5. Die beiden Tortenböden horizontal mit dem Sägemesser halbieren, sodass insgesamt vier Tortenböden entstehen, eventuell etwas begradigen. Die Himbeerkonfitüre mit 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und auf der Oberseite der Böden mit dem Backpinsel verstreichen.

6. Den ersten Boden in den Backring auf die Tortenpappe setzen. Von dem Spritzbeutel die Spitze abschneiden und die Sahne ca. 1 cm dick aufspritzen. Ein Drittel der Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren und den letzten Boden oben auflegen. Die Torte und die restliche Sahne mind. 2 Std. kühl stellen.

7. Nach der Kühlzeit den Backring vorsichtig lösen, dazu vorher mit einem scharfen Messer vom Tortenrand schneiden. Die Torte mit der restlichen kalten Sahne rundum mit der Palette ummanteln. Für ein professionelles Finish kann man die Torte zusätzlich unten mit einer Sahnerüsche verzieren (dafür einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle verwenden). Zuletzt die Torte oben mit den Rote-Bete-Chips blumenförmig dekorieren, dabei in der Mitte beginnen und die Blätter spiralförmig nach außen anlegen.