

Rezept

Schokotorte mit Beeren

Ein Rezept von Schokotorte mit Beeren, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Sahne	200 g dunkle Schokolade
6 Eier	150 g Zucker
3 EL heißes Wasser	180 g Mehl
3 EL Kakaopulver	2 gestrichene TL Backpulver
2 Blatt Gelatine	300 g gemischt Beeren (frisch oder TK)
100 g Zucker	1/2 Vanilleschote
50 ml Orangensirup	100 g frische Beeren
1 TL Puderzucker	Butter zum Fetten der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für eine Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Creme die Sahne erhitzen. In eine Schüssel gießen und die Schokolade unter Rühren darin auflösen. Über Nacht kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Boden der Form mit Butter fetten. Für den Biskuit die Eier mit Zucker und 3 EL heißem Wasser mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe in etwa 3 Min. weißschaumig schlagen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver durchsieben und nach und nach auf kleiner Stufe in die Masse einarbeiten. Den Teig in die Springform füllen und im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.

3. Am nächsten Tag die Gelatine einweichen. Die Beeren mit dem Zucker aufkochen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark ausschaben und zu den Beeren geben. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Beerenmischung auflösen. Abkühlen lassen.

4. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Boden waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit Orangensirup beträufeln. Den Rand der Springform oder einen Tortenring um den Boden legen. Die Beerenmischung, wenn sie anfängt zu gelieren, auf den Boden gießen und glatt streichen. Den oberen Teil des Bodens daraufsetzen und leicht andrücken.

5. Die Sahne-Schokomischung mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe in 4-5 Min. steif schlagen, 3-4 EL Creme zurückbehalten, den Rest auf dem Boden verteilen. Die Form locker abgedeckt 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren vorsichtig den Rand der Springform abnehmen. Tortenrand mit der übrigen Creme bestreichen. Mit Beeren und Puderzucker dekorieren.