Rezept

Torte Tricolore

Ein Rezept von Torte Tricolore, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	weiße Schokolade
5	Eier (Größe M)
75 g	Mehl
650 g	Sahne
8 Blatt	Gelatine
2	Eigelbe
150 ml	ungesüßter Maracujasaft
	Backpapier
75 g	Butter
50 g	Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
100 g	Zartbitter-Schokolade
100 g	Vollmilch-Schokolade
2	Passionsfrüchte
1	Backblech
1	Tortenring (Ø 24 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Torte (Ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Tortenring daraufsetzen. Für den Boden 100 g weiße Schokolade schmelzen. Butter schaumig schlagen. 3 Eier trennen. Eigelbe und flüssige Schokolade unter die Butter rühren. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und mit Mehl und Mandeln unter die Schokomasse heben. Teig im Tortenring glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Tortenboden im Ring auskühlen lassen.

2. Für die dunkle Schicht 200 g Sahne steif schlagen. Zartbitter-Schokolade schmelzen. 1 Blatt Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 1 Ei mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen, Gelatine darin auflösen. Flüssige Schokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schlagsahne unterheben. Dunkle Mousse in den Tortenring auf den gebackenen Boden gießen und ca. 40 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

3. Für die Vollmilch-Schicht 200 g Sahne steif schlagen. Vollmilch-Schokolade schmelzen. 2 Blatt Gelatine einweichen. Restliches Ei mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen, Gelatine darin auflösen. Flüssige Schokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schlagsahne unterheben. Vollmilch-Mousse auf die dunkle gießen und alles erneut ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

4. Für die weiße Schicht restliche Sahne steif schlagen. Restliche weiße Schokolade schmelzen. 3 Blatt Gelatine einweichen. Eigelbe mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen, Gelatine darin auflösen. Flüssige Schokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schlagsahne unterheben. Mousse auf der Vollmilch-Mousse verteilen und alles erneut ca. 30 Min. tiefkühlen.

5. Für das Gelee Passionsfrüchte halbieren, auskratzen und mit Maracujasaft erhitzen. Restliche Gelatine einweichen und im heißen Saft auflösen. Leicht abkühlen lassen und auf der weißen Mousse verteilen. Torte mind. 2 Std. kühl stellen, dann servieren.