Rezept

Weiße Schokoladentorte

Ein Rezept von Weiße Schokoladentorte, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	weiße Schokolade
2 EL	Puderzucker
6	Eier
250 g	Zucker
1 EL	Speisestärke
	Kandierte Rosenblüten für die Dekoration (Fertigprodukt aus dem Backregal)
150 g	Crème fraîche
400 g	Sahne
1 Prise	Salz
200 g	gemahlene Mandeln
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 446 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Schokolade in Stücke brechen. Crème fraîche mit Puderzucker erhitzen. Die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Zum Abkühlen 30 Min. kühl stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker und Eigelbe unter Rühren hinzufügen. Die Mandeln mit Speisestärke mischen und unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Sahne steif schlagen, die abgekühlte Schokoladenmasse löffelweise einrühren. Den Mandelbiskuit einmal quer durchschneiden. Den Boden mit einem Drittel der Schokoladensahne bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen, rundum mit Schokoladensahne bestreichen. Mit den kandierten Rosenblüten dekorieren.