Rezept

Gllutenfreie Schoko-Sahnetorte

Ein Rezept von Gllutenfreie Schoko-Sahnetorte, am 15.06.2025

Zutaten

100 g	glutenfreie Zartbitterschokolade
70 g	weiche Butter
1 gestrichener EL	glutenfreies Backpulver
2 EL	Vanillezucker
3 EL	Zitronensaft
4	Eier Eier
100 g	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
400 g	Sahne
3 Pck.	Sahnesteif
ca. 125 ml	glutenfreie Vanillesauce (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Backpapier in die Form einspannen. Die Schokolade reiben. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dickcremig rühren. Backpulver und die Mandeln mischen und unterrühren. Den Eischnee und bis auf 1 TL die Schokolade dazugeben und beides vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (unten) 30-40 Min. backen.

2. Den Tortenboden aus der Form lösen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Zitronensaft unterrühren. 10 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Restliche Sahne auf den Tortenboden streichen. Den Rand dicht an dicht mit Sahnetupfern verzieren. Langsam die Vanillesauce über die Torte gießen und diese mit den restlichen Schokoraspeln bestreuen.