

Rezept

Pariser Schokoladentorte

Ein Rezept von Pariser Schokoladentorte, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit

7 Eier (M)	250 g Zucker
60 g Butter	150 g Mehl (Type 405)
50 g Speisestärke	50 g ungesüßtes Kakaopulver

Für die Tortentränke

4 EL Zucker	2 EL Rum
2 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)	

Für die Creme

200 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)	125 g Sahne
40 g weiche Butter	2 EL Rum

Für die Schokoröllchen

100 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 18 g F, 6 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Für den Teig Eier und Zucker über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
2. Mehl, Stärke und Kakao mischen, über die Eiermasse sieben und unterheben. Die flüssige Butter langsam dazugeben und ebenfalls unterziehen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, den Rand der Form lösen, den Biskuit auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen.
3. Für die Tortentränke Zucker mit 2 EL Wasser, Rum und Likör aufkochen und vom Herd nehmen. Den Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Beide Biskuitböden großzügig mit Tortentränke beträufeln.
4. Für die Creme die Kuvertüre hacken. In einem Topf die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre zugeben und unter Rühren schmelzen. Beim Abkühlen die Masse schlagen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat. Die weiche Butter und den Rum unterrühren.

5. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Die Torte mit der restlichen Creme rundherum einstreichen und 2 Std. kalt stellen.
-
6. Bevor die Kuvertüre ganz fest ist, mit einem Spachtel lange Schokoröllchen abschaben. Damit wird die Pariser Schokotorte schließlich großzügig garniert.