Rezept

# Preiselbeer-Schokoladen-Torte

Ein Rezept von Preiselbeer-Schokoladen-Torte, am 12.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | Marzipanrohmasse |
| **50 g** | Bitterschokolade (70% Kakaoamasse) |
| | ½ Vanillestange |
| | ½ Becher Mehl, Type 405 |
| **2 EL** | Kakaopulver |
| **1 Prise** | Salz |
| **100 g** | Marzipanrohmasse |
| **5 EL** | Wildpreiselbeeren (Glas) |
| **40 g** | Schokoladenröllchen |
| **5** | Eier |
| **50 g** | Butter |
| | ½ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml) |
| **2 EL** | Speisestärke |
| **1 Msp.** | Chilipulver |
| **4 EL** | Cognac |
| | Puderzucker zum Ausrollen |
| **150 g** | Zartbitterkuvertüre |
| **2 EL** | gehackte Pistazienkerne |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Marzipanrohmasse auf der Rohkostreibe fein reiben. 4 Eier trennen. Die Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Die Vanillestange aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Form komplett mit Backpapier auslegen.

2. Marzipan, Zucker, Vanillemark, Eigelbe und das ganze Ei schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Chilipulver mischen und unterheben. Die Schokoladen-Butter-Masse zufügen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und nach und nach unterziehen. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen (Mitte, Umluft 190°) 20-25 Min. backen. Den Biskuitboden etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und das Backpapier vorsichtig entfernen.

3. Den Schokoladenbiskuit waagerecht zweimal durchschneiden. Die drei Teigplatten mit Cognac beträufeln. Die Marzipanmasse auf Puderzucker in der Größe einer Teigplatte ausrollen. Auf den ersten Boden die Hälfte der Preiselbeeren streichen und die Marzipanplatte darauflegen. Mit dem zweiten Biskuitboden abdecken, die Oberseite mit den restlichen Preiselbeeren bestreichen und mit dem letzten Biskuitboden abdecken.

4. Die Schokoladenkuvertüre im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Torte damit überziehen. Mit Schokoladenröllchen und gehackten Pistazien dekorieren.