

## Rezept

# Schokoladentorte black & white

Ein Rezept von Schokoladentorte black & white, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Butterkekse mit Schokolade	<b>125 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Aprikosenkonfitüre	Backpapier für die Form
<b>200 g</b> Zartbitterschokolade	<b>150 g</b> weiße Schokolade
<b>500 g</b> Sahne	<b>250 g</b> Ricotta (italienischer Frischkäse)
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	Schokoladensticks (oder Schokoröllchen; Fertigprodukt) für die Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und mit dem Formrand umschließen. Die Butter zerlassen, mit den Keksen gut vermischen und auf den Boden der Form drücken. Die Konfitüre in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze erwärmen. Den Boden damit bestreichen und abgedeckt kalt stellen.
2. Die Zartbitterschokolade und weiße Schokolade getrennt in Stücke brechen. Die Zartbitterschokolade in 100 g Sahne unter Rühren schmelzen lassen. Die weiße Schokolade in 50 g Sahne ebenfalls unter Rühren schmelzen lassen. Beide Schokoladensorten abkühlen lassen.
3. Den Ricotta glatt rühren und die weiße Schokolade unterrühren. Die restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die weiße Schokocreame unter Rühren löffelweise unter die Hälfte der Sahne rühren. Die dunkle Schokocreame ebenfalls unter Rühren löffelweise unter die zweite Sahnehälfte rühren. Ein Drittel davon zum Bestreichen der Oberfläche abnehmen und beiseitestellen.
4. Die helle und dunkle Creme getrennt in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in 2 Schichten auf den Boden spritzen. Zuerst helle und dunkle Creme im Wechsel von außen nach innen dicht an dicht kreisförmig auf den Boden spritzen.
5. Bei der zweiten Schicht zuerst die dunkle Creme, dann die helle Creme kreisförmig aufspritzen, so dass man beim Anschneiden ein Schachbrettmuster sieht. Die übrige dunkle Creme auf der Oberfläche verteilen und glatt streichen. Die Torte abgedeckt 3 Std. kalt stellen. Die Torte zum Servieren aus der Form lösen und mit Schokoladensticks garnieren.