

Rezept

Tricolore-Torte

Ein Rezept von Trikolore-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)	110 g weiche Butter
130 g Zucker	Salz
3 Eier (Größe M)	100 g Mehl
2 TL Backpulver	40 g Kakaopulver
2 EL Milch	3 Eier (Größe M)
100 g Zucker	Salz
500 g Magerquark	200 g Sahne
70 g Sonnenblumenöl	30 g Speisestärke
1 Bio-Zitrone	1 Vanilleschote
320 g Himbeeren	250 g Sahne
60 g Puderzucker	1 Päckchen Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Springform von 23 x 23 cm oder 1 runde Springform von 26 cm Ø (16 Stücke)

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit zwei Lagen Backpapier auslegen, damit der Brownie-Teig nicht zu viel Hitze bekommt. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Schokolade fein reiben. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Schokolade dazugeben. Das Mehl mit Backpulver und Kakao über die Masse sieben und rasch unterrühren. Dann die Milch untermengen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
2. Für die Quarkmasse die Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und 1 Prise Salz nur cremig schlagen, nicht steif, sonst fällt die Torte nach dem Backen zusammen. Eigelbe mit Quark, Sahne und Öl verrühren. Die Stärke darübersieben und unterrühren. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen und mit der Zitronenschale zur Quarkmasse geben. Eischnee mit einem Spatel unter die Quarkmasse heben. Diese auf den Brownie-Teig streichen.
3. Die Torte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, herausnehmen. Die Torte vollständig in der Form auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf eine Tortenplatte legen. Von den Himbeeren 200 g für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Himbeeren und Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und die Masse steif schlagen. Himbeersahne auf die ausgekühlte Torte streichen und diese mit den beiseitegelegten Deko-Himbeeren verzieren.