Rezept

# Weiße Schokotorte

Ein Rezept von Weiße Schokotorte, am 10.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **6** | Eier |
| **100 g** | Speisestärke |
| **1** | gestr. TL Backpulver |
| **200 g** | weiße Kuvertüre |
| **1** | Eigelb |
| **2** | mittelgroße Bananen (ca. 300 g) |
| **400 g** | Sahne |
| | Essbare Blüten |
| | Tortenplatte |
| **200 g** | Zucker |
| **100 g** | Mehl |
| **4 Blatt** | weiße Gelatine |
| **1** | Ei |
| **5 EL** | Maracuja-Sirup |
| **1** | Limette |
| | Schokoröllchen |
| | Backpapier |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für eine Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier und den Zucker 5-8 Min. mit dem Handrührgerät weißcremig aufschlagen. Nacheinander Stärke, Mehl und Backpulver daraufsieben und mit dem Teigschaber unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) 35 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 g Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Ei und das Eigelb mit dem Maracuja-Sirup im Wasserbad cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen (oder in der Mikrowelle erwärmen und dann unterrühren). Die Kuvertüre unterrühren und 15 Min. kühlen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Limette auspressen, die Bananenscheiben mit dem Saft beträufeln.

3. Den Kuchen mit einem langen Messer waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und den Springformrand wieder umlegen. 200 g Sahne steif schlagen und unter die Schokocreme heben. Die Hälfte auf den Boden streichen. Die Bananenscheiben darauflegen. Die übrige Creme daraufstreichen. Mit dem oberen Boden bedecken und 4 Std. kühlen.

4. 200 g Sahne steif schlagen. Den Ring von der Torte entfernen. Die Torte rundum mit der Sahne bestreichen. Mit Schokoröllchen sowie Blüten dekorieren.