

Schokoladen-Sahne-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Biskuit:

4	Eiweiß
100 g	feiner Zucker
5	Eigelb
2 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
50 g	Mehl, Type 405
50 g	Speisestärke
2 EL	Kakaopulver

Füllung:

1000 g	Weihenstephan Schlagrahm
200 g	Zartbitterkuvertüre 80 %
50 g	Zucker

Dekor:

100 g	Pistazienkerne
	Schokoladendekor

Zubereitung:

1. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Eiweiße mit 1/3 des Zuckers zu Eischnee aufschlagen. Eigelbe und übrigen Zucker mit dem Vanillezucker und dem Salz schaumig rühren. Dann den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver sieben, vermengen und unter die Eimasse heben. Den Teig gleichmäßig auf den Backblechen verteilen und glatt streichen. Dann bei 220 °C für 6 bis 9 Minuten saftig backen. Wenn die Böden ausgekühlt sind, jeweils einen Boden mit 18 cm Durchmesser ausstechen und das Backpapier abziehen.
2. Einen Boden auf eine Tortenplatte in einen Tortenring (9 bis 12 cm hoch) mit 20 cm Durchmesser einlegen. Den Schlagrahm steif schlagen, 300 g für den Dekor (zum Einstreichen und für die Sahnetupfen) abwiegen und kühl stellen. Die Kuvertüre langsam erwärmen, so dass sie flüssig wird.
3. Jetzt muss alles zügig gehen: Den Zucker in der warmen Kuvertüre auflösen. Dann 1/3 der Sahne mit der Kuvertüre verrühren, danach die restlichen 2/3 Sahne unterrühren. Jetzt 1/3 der Schokoladensahne auf den Boden geben, glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken, damit am Bodenrand die Schokoladensahne hochkommt. Wieder 1/3 der Schokoladensahne auf dem Boden glatt streichen. Mit dem dritten Boden den Vorgang noch einmal wiederholen. Die Schokoladen-Sahne-Torte im Kühlschrank fest werden lassen.
4. 12 ganze Pistazienkerne für den Dekor zur Seite legen, die restlichen Kerne fein hacken.



Weihenstephan

5. Die durchgekühlte Torte vom Tortenrand lösen und den Ring vorsichtig abziehen. Dann mit der beiseite gestellten Dekorsahne die Torte rundum einstreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Tupfen auf die Torte spritzen. In die Tortenmitte die gehackten Pistazien streuen. Danach ganze Pistazienkerne und Schokoladendekor auf die Sahnetupfen legen.

Tipp: Die Sahne kann je nach Jahreszeiten mit Alkohol, frischen Früchten oder Gewürzen veredelt werden.

Zubereitungszeit: 50 Minuten + Backzeit + Kühlzeit

Niveau: anspruchsvoll



ANDREA SCHIRMAIER HUBER
KONDITIONERWELTMEISTERIN