

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Schokoladentorte mit Ganachecreme*

Zutaten:

Teig:

50 g kalte Butter

Etwas Butter zum Einfetten der Form

150 g Mehl

2 TL Kakaopulver

1 Prise Salz

1 Eigelb

Kaltes Wasser

Ganachecreme

200 g Zartbitterschokolade

25 g weiche Butter

250 g Schlagsahne

1 Tl. Rum oder Rumaroma

Zubereitung:

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten. Mehl, Kakaopulver, Zucker und Salz in eine Schüssel sieben, Butter zufügen und miteinander verkneten. So viel Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig auf einer bemehlten und mit Kakaopulver bestreuten Fläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen und die Springform damit auslegen. Den Teig am Rand gut festdrücken und überstehende Ränder abtrennen. Den Teig mit Backpapier bedecken und Backbohnen oder Backerbsen beschweren. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen, den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Den gekühlten Teigboden 15 Minuten im vorgeheizten Ofen blindbacken. Dann Backpapier und Bohnen oder Erbsen entfernen und den Boden weiter 5 Minuten backen.

Für die Ganachecreme die Schokolade hacken und mit der weichen Butter in eine Schüssel geben. Die Schlagsahne aufkochen und die Schokoladenmasse unter Rühren zugeben und vollständig schmelzen. Nach Belieben den Rum oder das Rumaroma zufügen. Die Creme auf dem Teigboden verteilen und drei Stunden kalt stellen.

Das Tortenfoto erst kurz vor dem Servieren auflegen, denn die Creme kann das Tortenfoto aus Fondant- oder Dekorpapier sehr schnell auflösen. Es gibt auch spezielles Tortenfotopapier für Eis- und Cremeunterlagen. Falls Sie dieses wünschen, vermerken Sie es bitte bei Ihrer Bestellung.