

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Vollmilch-Schokoladen-Torte

Zutaten:

Boden:

150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g aufgelöste Vollmilchschokolade
100 g aufgelöste Vollmilchschokolade
2 Eier
4 Eigelb
150 g Mehl
2-3 gestrichene Esslöffel Kakaopulver
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
4 Eiweiß

Füllung:

800 ml Sahne
250 g Vollmilchschokolade
6 Blatt Gelatine

Außerdem:

5-6 Esslöffel rotes Johannisbeergelee
100 g Vollmilchschokolade
5 Esslöffel Sahne
100 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Für die Füllung Sahne unter ständigem Rühren zusammen mit der Schokolade zum Kochen bringen. Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für den Boden Butter schaumig rühren, nach und nach 75 g des Zuckers, Vanillinzucker, Schokolade, Kakao, Eier und Eigelb hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und langsam unterrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und den restlichen Zucker langsam unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Masse in eine Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Den Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Boden aus der Form lösen und einmal quer durchschneiden. Einen Tortenring darüber legen und den unteren Boden mit Johannisbeergelee bestreichen.

Die Schokoladen-Sahne-Masse mit dem Rührgerät aufschlagen. Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen, wieder auflösen und unterrühren. Die Schokoladensahne darauf geben und glatt streichen.

Den oberen Boden darauf legen. Den oberen Boden dünn mit Johannisbeergelee einstreichen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Tortenring entfernen und den Rand dünn mit Johannisbeergelee einstreichen. Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Wasserbad schmelzen. Sahne hinzufügen, so dass eine geschmeidige Glasur entsteht. Die Torte damit überziehen, auskühlen lassen und das Tortenbild oben auf legen. Eventuell noch alles mit einem Zierrand ausdekorieren.