



Schokotorte

Zutaten für 20 cm Durchmesser Tortenform

Dekoration:

frische Beeren & Minze

Schokoladenbiskuit:

4 Eier
1 Prise Salz
90 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
60 g Mehl
25 g Kakao
50 g Zucker

Brownieteig:

115 g Butter
150 g Zartbitterschokolade
150 g Zucker
25 ml Espresso
2 Eier
Vanilleextrakt
½ TL Salz
100 g Mehl
30 g Kakao
25 g Schokodrops, backfest
100 g gehackte Nüsse

Creme:

100 g Zartbitterschokolade
500 g Magertopfen
50 g Puderzucker
400 g Sahne
8 TL Sanapart /Sahnesteif

Schokoladenguss:

1 Espresso (40 ml)
3 TL Sahne
4 EL Ahornsirup
2 TL Kakao
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
50 g Zartbitterschokolade

Schokoladenbiskuit:

Die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in 10-15 Minuten weißcremig verrühren. Das Mehl mit dem Kakao hineinsieben. Diese Zutaten und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse in einen Backring mit 20 cm Ø einfüllen und ihn im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten backen. Ihn danach komplett erkalten lassen.

Brownieteig:

Die Butter und Schokolade schmelzen. Mit dem Zucker, Espresso, den Eiern, Vanilleextrakt und Salz verrühren. Das Mehl, Kakao, die Schokoladendrops und die Nüsse einrühren und den Teig in einen Backring einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 25-30 Minuten backen, bis der Brownie gar, aber nicht komplett trocken ist.

Den Biskuit und Brownie abkühlen lassen. Den Biskuit in 3 Teile schneiden.

Creme:

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade mit dem Magerquark, Puderzucker und der Hälfte des Sanaparts / Sahnesteifs verrühren. Die Sahne mit dem restlichen Sanapart / Sahnesteif steif schlagen und unter die Topfen-Schokoladencreme schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle einfüllen.

Torte füllen:

Den Browniekuchen auf eine Tortenplatte setzen und eine Schicht der Creme mithilfe des Spritzbeutels darauf spritzen. Einen Biskuitboden auflegen – aber den flachen Boden für den Deckel aufheben. Die Torte nun so weiter füllen und mit dem Biskuitboden als Deckel abschließen. Die Torte für 2 Stunden kühl stellen.