

Schokoladen- Sahne-Torte



Zutaten für 15 Stück:

- 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 & Dekor

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

2. Wenn die Böden ausgekühlt sind, jeweils einen Boden mit 18 cm Durchmesser ausstechen und das Backpapier abziehen.

3. 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, sodass sie flüssig wird.

4. 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 darauflegen, 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 Schokoladensahne-Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

5. 12 ganze Pistazienkerne für den Dekor zur Seite legen, die restlichen Kerne fein hacken.

6. Die durchgekühlte Torte vom Tortenrand lösen und den Ring vorsichtig abziehen. Dann mit der beiseitegestellten 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.

Mein Lieblings-Rezept von Weihenstephan

Diese Rezeptidee finden Sie auch unter www.molkerei-weihenstephan.de

