



Schokoladen-Sahne-Torte

Das Rezept für Schokoladensahnetorte ist für eine kleine (24cm) Springform gedacht und ergibt 10 bis 12 Stücke.

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier
1 Prise Salz
200g Zucker
100g Mehl
100g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelantine
400g Sahne
2 Eßlöffel Zucker
400g gelbe Pfirsichmarmelade
2 Eßlöffel Schokoladenpulver

zum Verzieren:

100g Schokostreusel

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 50g Zucker steif schlagen. Eigelb mit 5 Eßlöffel warmen Wasser und dem Rest Zucker mit einem Mixer auf höchster Stufe cremig rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen. Mehl auf die Eigelbcreme geben, Eischnee darüber einfüllen und vorsichtig unter die Eigelbcreme unterheben.

Backform mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse in die Backform füllen, glatt streichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) für 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) erhöhen und in 30 Minuten fertig backen.

Den Biskuitboden gut auskühlen lassen und 2 Mal durchschneiden.

Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Gelantine ausdrücken und in einer großen Schöpfkelle im heißen Wasserbad auflösen. Aufgelöste Gelantine mit etwas Schlagsahne mischen und unter die restliche Schlagsahne unterrühren. Etwas Schlagsahne zum Verzieren beiseite stellen.

Die beiden unteren Biskuitböden mit Pfirsichmarmelade bestreichen. Etwa ein Viertel der Schlagsahne auf den unteren Boden verteilen, nächsten Boden auflegen und nochmal ein Viertel der Schlagsahne auf dem zweiten Boden verteilen. Dann den dritten Boden auflegen.



Schokoladenpulver mit dem Mixer unter die restliche Schlagsahne schlagen. Den Rand und die Oberseite der Torte gleichmäßig damit überziehen. Den Rand mit Schokostreuseln bewerfen.

Die zum Verzieren aufgesparte Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 10 bis 12 Sahnetupfen auf die Torte spritzen.

Torte für etwa 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, damit die Gelantine die Sahne etwas festigen kann. Aus dem Kühlschrank frisch servieren.