



Wachauer Schokoladentorte

Diese österreichische Schokoladentorte wird ohne Mehl gebacken, eignet sich also auch für jemanden der gegen Weizenmehl allergisch ist. Die Böden werden nur mit Speisestärke gebacken.

Zutaten:

150g gemahlene Mandeln
100g Zartbitter-Schokolade
7 Eier
125g Zucker
1 Eßlöffel Speisestärke
ein halbes Päckchen Backpulver
100g Zartbitter-Kuvertüre
2 Eßlöffel Rum

4 Blatt weiße Gelatine
500g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

12 Schokoladendekoteile

Zubereitung

4 Eier trennen. 3 Ganze Eier mit den Eigelben schaumig rühren, den Zucker, die Speisestärke und das Backpulver beim Rühren einrieseln lassen.

Schokolade in feine Krümel reiben. Eiweiß steif schlagen und mit den Mandeln und der Schokolade unter die Eigelbmasse heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Sofort im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 35 Minuten backen.

Die frisch gebackene Torte für einen Tag ruhen lassen, damit der Boden etwas fester wird. Die Torte in drei Böden schneiden.

Den unteren und den mittleren Boden mit einem Eßlöffel Rum tränken. Den oberen Boden mit der Zartbitterkuvertüre überziehen. Markieren Sie die 12 Tortenstücke mit einem Messer in der weichen Kuvertüre des oberen Bodens.

Gelatine einweichen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Die Gelatine kann man anstatt im Topf auch in einer großen Suppenkelle im heißen Wasserbad auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Sahne unterziehen.

Die unteren Böden mit je etwa der Hälfte der Sahne bestreichen und die Torte zusammensetzen. Etwas Sahne in eine Spritztüte mit Sterntülle abzweigen. Jedes Stück mit einem kleinen Sahnetupfen verzieren und ein Schokoteil auf den Tupfen aufsetzen.