



Schoko-Torte mit Himbeeren

Description



Für 24 cm große Springform

Für den Teig:

50 g Butter

50 g Zartbitterschokolade in St ckchen

3 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

Für die F llung:

300 g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

350 g Himbeeren

2 EL Himbeergeist

Außerdem:

Fett und Mehl für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter und Schokoladenstückchen im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl ausstreuen. Mehl und Schokoladencreme unter die Eiermasse ziehen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
3. Den Schokoladenbiskuit im Ofen (Gas 2 Umluft 160°C) 35-40 Minuten backen. Form herausnehmen. Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Tortenboden quer halbieren. Den unteren Boden auf eine Platte setzen, mit Himbeergeist beträufeln.
5. Den Tortenboden mit der Sahne bestreichen. Die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen. Füllung mit dem zweiten Tortenboden bedecken. Die restliche Beeren darauf legen und mit Puderzucker bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitung: 20 min., Backen: 35-40 min., Kühlen: 3 Std.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark