

Schokosahne-Torte

Ich habe den Boden in einem 20cm Backrahmen gebacken und 2x durchgeschnitten.

Zutaten für den Boden:

4 Eier
140g Mehl
140g Zucker
2 TL Backpulver
2 Eßl. Backkakao

Tränke:

25ml Milch
25ml Kondensmilch
1 Eßl. Kakao

Schokosahne:

800g Sahne
200g Zartbitterschokolade

Deko:

Etwas geschmolzene Kuvertüre
100g Sahne steif geschlagen

Zubereitung:

Wir bereiten den Boden und die Sahne bereits am Vortag vor.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Kakao mischen und über die Masse sieben. In Euren vorbereiteten Backrahmen füllen und bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen.

Für die Sahne wird die Schokolade zerkleinert und über einem Wasserbad geschmolzen. Die Sahne wird in einem anderen Topf leicht erhitzt. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, gebt Ihr die Sahne vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade bis sich alles gut verbunden hat. Dann in eine andere Schüssel umfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Bitte vorher mit Frischhaltefolie abdecken.

Am nächsten Tag schneidet Ihr die Böden 2x durch. Für die Tränke erwärmt Ihr die Milch und löst den Backkakao darin auf. Gebt die Kondensmilch dazu und lasst es abkühlen.

Gebt nun die Schokosahne in eine Rührschüssel und schlagt diese auf. Gebt 3 Eßl. der Sahne in eine separate Schüssel und stellt sie kalt.

Legt um den ersten Boden einen Ring und tränkt diesen mit der Tränke. Nehmt Euch hier einen Pinsel zur Hilfe. Gebt nun 3-4 Eßl. der aufgeschlagenen Sahne darauf und verteilt die Sahne gleichmäßig. Mit dem nächsten Boden genauso verfahren. Zum Schluss wird die Torte mit der restlichen Sahne eingestrichen und 1 Std. kalt gestellt.

Dekoriert nun die Torte mit der aufgelösten Kuvertüre. Gebt die Sahne und die Schokosahne in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle. (gebt hierzu die Sahne jeweils separat hälftig auf eine Seite des Spritzbeutels)

Gutes Gelingen!!

