



SCHOKOLADE-HIMBEER GEBURTSTAGSTORTE

1 STD. 15 MIN.
AKTIV

2 STD. 40 MIN.
GESAMT

550 KCAL
PRO STÜCK

① vegetarisch | Fett: 38 g, Kohlenhydrate: 40 g, Eiweiss: 8 g pro Stück

DAS BRAUCHTS FÜR 16 STÜCKE

Biskuit

150 g	dunkle Schokolade (72% Kakao), fein gehackt
150 g	Butter
100 g	Rohrzucker
5	Eigelbe
5	Eiweisse
2 Prisen	Salz
75 g	Rohrzucker
150 g	gemahlene geschälte Mandeln
150 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver

Himbeer-Ganache

150 g	tiefgekühlte Himbeeren, angetaut
2 EL	Gelierzucker (Coop)
1 ¼ dl	Rahm
100 g	dunkle Schokolade, fein gehackt

Glasur deckend

100 g	Butter
200 g	dunkle Schokolade, fein gehackt
100 g	Puderzucker

Glasur flüssig

60 g	dunkle Schokolade, fein gehackt
½ dl	Rahm
1 Prise	Salz

Verzieren

100 g	tiefgekühlte Himbeeren
50 g	Schokoladenspäne

UND SO WIRDS GEMACHT

Biskuit

Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade glatt rühren. Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker begeben, ca. 2 Min.iterrühren. Ein Eigelb nach dem andern darunterrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Die etwas abgekühlte Schokolade darunterrühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rest begeben, kurz weiterschlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Schokolademasse rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem restlichen Eischnee sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form geben, glatt streichen.

Backen

Ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Torte in der Mitte quer vierteln.

Himbeer-Ganache

Himbeeren mit Zucker zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, etwas abkühlen, pürieren. Rahm heiss werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade begeben, schmelzen, glatt rühren. Himbeerenpüree darunterrühren, zugedeckt auskühlen. 3 Tortenböden mit der Himbeer-Ganache bestreichen, die Böden exakt aufeinanderlegen. Den 4 Tortenboden mit der Backseite nach oben darauflegen, leicht andrücken.

Glasur deckend

Utensilien

Für 1 Springform von ca. 18 cm Ø, gefettet und bemehlt

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Schokolade begeben, bei kleinster Hitze langsam schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen, Puderzucker nach und nach darunterrühren, Glasur glatt rühren. Die Torte mit einem Spachtel rundum damit bestreichen.

Glasur flüssig

Rahm heiss werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Salz begeben, schmelzen, glatt rühren. Glasur punktuell über die Torte giessen, sodass sie über die Ränder läuft.

Verzieren

Himbeeren und Schokoladespäne auf der Torte verteilen. Mit Geburtstagskerzen verzieren.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/14113/