

## SCHOKOTORTE REZEPT MIT SCHOKOBISKUIT.



### Schokolade macht glücklich und kreativ.

Stell Dir vor, Du legst ein Stück Schokolade auf die Zunge, lässt es langsam und genüsslich in Deinem Mund schmelzen. Der einzigartige Geschmack löst wahre Glücksgefühle in Dir aus. Schokolade ist wie Poesie, voll sinnlicher, berausender Wirkung, die Chocolatiers und Kreative immer wieder zu neuen Kunstwerken inspiriert.

Auch ich bin ein bekennender Schokolade Liebhaber und Genießer. Schokolade darf bei mir gerne in jedem Kuchen und jedem Dessert enthalten sein. Je mehr, desto lieber. Aber, Zartbitter-Schokolade muss es sein!

### Dunkle Schokolade ist gesund!

Zartbitter-Schokolade hat einen hohen **Kakaoanteil von mindestens 60-70%** und dadurch wird der Schokolade-Verzehr zum gesunden Genuss. Der **Kakao** enthält viele **wertvolle Inhaltsstoffe** – wie Flavanole (blutdrucksenkend), Magnesium, Eisen, Kalzium, Beta-Karotin sowie die Vitamine E, B1 und B2 – die gut sind für unsere **Psyche**, unser **Hirn** und unser **Herz**. Durch den hohen Kakaoanteil befriedigt dunkle Schokolade außerdem unseren Appetit auf Süßes viel schneller als süße Milch-Schokolade. 2-3 Stückchen Zartbitter-Schokolade reichen meist aus, wodurch übermäßige Kalorienzufuhr vermieden wird.

### Warum weiße Schokolade und Milkschokolade nicht gesund sind.

Vollmilchschokolade enthält überwiegend Zucker sowie Milch, Kakaobutter und nur wenig Kakaomasse. Weiße Schokolade enthält gar keine Kakaomasse, sondern besteht aus dem reinen Fett der Kakaobohne, Zucker und Milch. Der übermäßige Genuss fördert Diabetes und Übergewicht.

## Schokotorte mit Schokosahne Konditor-Rezept by Daninas Dad

**Zutaten** (für 22 cm Tortenform)

#### Schokobiskuit

5 große Eier (zimmerwarm)  
75 g Butter (zimmerwarm)  
110 g Kristallzucker  
35 g Zartbitter-Schokolade  
22 g Kakaopulver  
22 g Maisstärke (Speisestärke)  
85 g Mehl  
2 cl Wasser  
Prise Salz

#### Schokosahne

750 ml Schlagobers (Sahne)  
2 Kaffeelöffel Kristallzucker  
1 Packung Sahnesteif  
175 g Zartbitter-Schokolade

#### Sonstige Zutaten

Passierte Ribisel Konfitüre  
2-3 cl Rum

## Vorbereitungen Schokotorte

- **Backrohr** auf **180 Grad** vorheizen (Ober-/Unterhitze).
- 22 cm **Tortenform** mit Backpapier auslegen. **Tipp:** Nicht einfetten, sonst geht der Teig nicht auf!
- **Butter** klein schneiden.
- **Eier** trennen.
- **Mehl, Maisstärke und Kakaopulver** gut vermengen. **Tipp:** Auf einem Papier hin und her schwenken.



## Zubereitung Schokobiskuit Torte

Die klein gebrochene **Schokolade** und 2 cl **Wasser** in einem Topf am Herd bei sehr schwacher Hitze – unter ständigem Rühren - zähflüssig schmelzen. Unbedingt darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß und flüssig wird!



Die zimmerwarme **Butter** mit einem Mixer schaumig rühren, eine Prise **Salz** zugeben.

Die zähflüssige (handwarme) **Schokolade** langsam einlaufen lassen.

Weiter rühren, bis sich die Schokolade mit der Butter vollständig zu einer schaumigen Masse verbunden hat.



Nach und nach die 5 **Dotter** und ca. **50 g Zucker** zugeben und unterrühren.



5 **Eiklar** mit dem **restlichen Zucker** zu einem schmierigen (nicht zu festen) Schnee schlagen.



Etwa **ein Drittel** des Schnees unter die Dottermasse ziehen, dann den **Rest** dazugeben und grob unterheben.



Das **Pulvergemisch** (Mehl, Stärke, Kakao) über die Masse sieben und sachte aber gründlich unterheben. Die Masse in die Tortenform füllen und ab in den Ofen bei **180 Grad** auf **unterer Schiene** für **35–40 Minuten** (Stäbchenprobe!) Nach dem Backen die Tortenform **umgedreht** auf ein Gitter stellen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.



### Zubereitung Schokosahne

Die klein gebrochene **Schokolade** und ca. **170 ml** von der **Sahne** in einen Topf geben und am Herd bei sehr schwacher Hitze – unter ständigem Rühren - zähflüssig schmelzen. Unbedingt darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß und flüssig wird! Einen kleinen Schuss **Rum** dazu geben.



**Restliche Sahne** mit zwei Kaffeelöffel **Zucker** leicht anschlagen, dann das **Sahnesteif** dazugeben und solange mixen, bis der Schlag fest ist.



Die leicht überkühlte flüssigen **Schokolade** in den Schlag geben und vorsichtig unterrühren.



## Ausarbeitung Schokotorte.

Wenn die Schokobiskuit Torte **vollständig ausgekühlt** ist, den Tortenring entfernen. Gegebenenfalls vorher mit einem Messer rund um den Tortenrand ziehen. Die Torte **umgedreht** auf ein Tortenblech legen und zweimal horizontal durchschneiden. Hinweis: Das oberste Teil der Torte wird dabei zum Tortenboden.



**Konfitüre** mit etwas **Rum** verrühren. Die Hälfte davon auf den Tortenboden streichen. Anschließend etwas weniger als ein Drittel der **Schokosahne** darauf verteilen.



Das mittlere Tortenstück vorsichtig auf den Tortenboden heben, mit der restlichen **Konfitüre** und - etwas weniger als der Hälfte der restlichen - **Schokosahne** bestreichen..



Den Tortendeckel aufsetzen. Abschließend die Torte mit dem Rest der **Schokosahne** bestreichen und wie gewünscht verzieren. Ich habe mich für **Schokoraspeln** und **Schokosplitter** entschieden.



Und fertig ist die Schokotorte hoch 3!

**Wichtiger Hinweis:** Die Torte nach der Fertigstellung im **Kühlschrank** aufbewahren!

