

ZUTATEN

BISKUIT:

5 Eier
4EL heißes Wasser
150g Zucker
80g Mehl
80g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver

CREME:

1200ml Sahne
200g Zartbitterschokolade
200g Vollmilchschokolade

DEKO:

100g Zartbitterschokolade
25g Palmin Kokosfett
20g weiße Schokolade

KLASSISCHE SCHOKOTORTE (FAMILIENREZEPT)

1. Am Vortag die Creme vorbereiten (!): Sahne bei mittlerer Hitze aufkochen und Schokolade darin schmelzen lassen. In eine Rührschüssel umfüllen und im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen
2. Für den Boden Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Rührschüssel Eigelb zusammen mit heißem Wasser und Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer neuen Rührschüssel vermischen und in die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben
3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
4. Springformrand lösen und Backpapier auf den Springformboden legen. Springformrand wieder darauf setzen und den Teig vorsichtig bis zur Hälfte in die Form füllen. Biskuit im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Biskuit nach einer kurzen Auskühlzeit aus der Backform lösen und die zweite Hälfte des Teiges wie eben beschrieben backen
5. Sobald beide Biskuitböden vollständig ausgekühlt sind, diese jeweils horizontal einmal durchschneiden, sodass insgesamt 4 Tortenböden entstehen. Den ersten Tortenboden auf ein Brett/Teller setzen und eng mit einem Tortenring umschließen
6. Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Handrührgerät steif aufschlagen, bis eine feste Schokoladenmasse entsteht
7. 1/5 der Creme auf dem ersten Boden verteilen. Anschließend den zweiten Tortenboden darauf setzen und mit einem weiteren Fünftel der Creme bedecken usw. Sobald die Torte fertig geschichtet ist, den Tortenring vorsichtig entfernen. Nun mit der Hälfte der übrig gebliebenen Schokoladenmasse die Torte gleichmäßig einstreichen. Den letzten Rest Schokocreme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle (hier: Sterntülle) füllen und dekorative Tupfer auf die Torte setzen
8. Für den Guss Zartbitterschokolade zusammen mit Palmin (=Kokosfett) schmelzen lassen und von der Mitte aus auf die Torte gießen. Mit geraspelter, weißer Schokolade abrunden

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM
DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN



NOTIZEN