

ZUTATEN

BISKUIT

150g Zartbitterschokolade
70g Butter
5 Eier
120g Zucker
80g Mehl
40g Speisestärke
2TL Backpulver

BUTTERCREME

4 Eiweiß
200g Zucker
200g weiche Butter
8 Tropfen Minzöl
2 Tropfen grüne Lebensmittelpaste
40g Zartbitterschokolade

DEKORATION

100g Zartbitterschokolade
1 EL Kokosfett
4 Minz Täfelchen
8 Minzblätter

AFTER EIGHT SCHOKO-MINZ TORTE

1. Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuit die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Anschließend Zartbitterschokolade unterrühren und unter ständigem Rühren ebenfalls schmelzen lassen
3. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb zusammen mit Zucker schaumig aufschlagen und Schoko-Butter-Gemisch zufügen. Eiweiß vorsichtig unterziehen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und vorsichtig unterheben
4. Eine Ø23cm Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Biskuitteig hinein füllen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend Biskuit gut auskühlen lassen
5. Für die Buttercreme Eiweiß mit Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, sodass sich der Zucker auflöst. Gemisch anschließend mit einem Handrührgerät bzw. einer Küchenmaschine so lange rühren, bis eine feste Baisermasse entstanden und diese nicht mehr warm ist. Anschließend weiche Butter nach und nach zufügen und so lange weiter schlagen, bis eine cremig-feste Konsistenz entstanden ist. Abschließend Minzöl, grüne Lebensmittelpaste und geraspelte Zartbitterschokolade unterrühren
6. Nun kommt alles zusammen: Ausgekühlten Biskuit 2 Mal waagrecht teilen und den ursprünglichen "Deckel" mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 1/3 der Creme auf den Biskuitboden spritzen. Nun den mittleren Boden darauf setzen und abermals die Creme in Tupfen darauf setzen. Den ursprünglichen Boden des Biskuits mit der Unterseite nach oben auf die Creme setzen und mit den letzten Resten dieser etwas größere Tupfen rundherum spritzen
7. Palmin in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und klein gebrochene Zartbitterschokolade unterrühren, bis diese klumpenfrei ist. Schokoladenguss etwas abkühlen lassen und erst von der Mitte der Torte aus verteilen
8. Minztäfelchen einmal diagonal zerschneiden und diese Dreiecke in die oberen Deko-Tupfer drücken. Minzblätter waschen und gegen jedes Minztäfelchen lehnen
9. Torte bei Raumtemperatur lagern, da sie sonst schwierig zu schneiden ist

REZEPT FÜR: Ø23CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN

