

Hier und heute



Beeren-Schokoladentorte

Konditormeisterin Theresa Knipschild füllt köstlichen Schokoladenbiskuit mit feinen Sommerbeeren und einer luftigen Schokocreme.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 20 cm Springform

Zutaten für die Schokoladencreme

- 300 ml Sahne
- 200 g dunkle Kuvertüre

Zutaten für das Schokoladenbiskuit

- 3 Eier
- 2 EL Wasser
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 70 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 20 g Backkakao
- ½ TL Backpulver

Zutaten für die Beerschicht

- 200 g frische gemischte Beeren oder nur Himbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss rot
- 250 ml Wasser
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Die Creme am besten einige Stunden vorher zubereiten. Dafür die Kuvertüre feinhacken und in eine ausreichend große Schüssel geben. Sahne aufkochen und heiß über die Kuvertüre geben. Eine Minute warten und dann von der Mitte aus schlierenfrei verrühren. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für den Tortenboden Eier trennen. Eiweiße, Salz und die Hälfte des Zuckers in einer fettfreien Schüssel aufschlagen. Eigelbe mit der anderen Hälfte des Zuckers aufschlagen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier beklemmen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vermischen und sieben. Das ist wichtig, damit keine Klümpchen übrig bleiben. Mehlmischung in drei Portionen vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Wenn sich die Masse nicht vermischt, mit etwas geschlagenem Eiweiß angleichen. Nicht rühren, sondern ganz sanft unterziehen, damit die Luft erhalten bleibt.

Den Teig in die Springform füllen, sofort in den Ofen geben und 30 bis 35 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe checken, ob der Boden durchgebacken ist. Dann den Boden vollständig in der Form abkühlen lassen und danach vorsichtig aus dem Ring lösen. Den Ring/die Form sauber machen. Nun den Boden horizontal halbieren.

Einen Boden mit der Oberseite nach unten – so hat man einen glatten Anschnitt – in den sauberen Ring legen. Die Creme mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei im Blick behalten. Sobald die Creme steif ist, die Küchenmaschine ausmachen.

Hier und heute



Die Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die Beeren darauf geben.

Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und dann vorsichtig über die Beeren träufeln, so dass er die Beeren bedeckt.

Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen. Danach vorsichtig mit stumpfem Messer aus dem Ring lösen. Mit frischen Beeren und Minzblättern garnieren.

Tipps

- Für eine 26 cm-Springform das Anderthalbfache der Zutaten verwenden.
- Für die Beerenschicht eignen sich auch Tiefkühlbeeren.