

# Hier und heute

## Schokokuss-Torte

Konditormeisterin Theresa Knipschild präsentiert ihre köstliche Schokokuss-Torte – locker, cremig und ganz einfach zuzubereiten.

## Rezept

### Schokokuss-Torte

von Theresa Knipschild für eine Springform 26 cm

#### Zutaten für den Biskuit

- 4 Eier
- 3 EL warmes Wasser
- 2 Prisen Salz
- 175 g Zucker
- 150 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 20 g Backkakao
- 50 g Speisestärke
- 5 g Backpulver

#### Zutaten für die Füllung

- 6 große Schaumküsse
- 200 g Magerquark
- 400 ml Schlagsahne
- 3 Blätter Gelatine

#### Als Dekoration

- 6-12 kleine Schokoküsse

#### Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelb mit Wasser ebenfalls aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen und in die Eigelbmasse sieben. Schlierenfrei verrühren und das Eiweiß vorsichtig unterheben. In die Form geben und glatt streichen. Mit der Stäbchenprobe nach 25 Minuten prüfen, ob der Boden durchgebacken ist, ansonsten die Backzeit verlängern. Insgesamt circa 25 - 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Die Waffelböden der Schaumküsse mit dem Messer abtrennen, halbieren und beiseitelegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne in einem Topf auf Körpertemperatur erwärmen. Die Gelatineblätter ausdrücken und schlierenfrei in der warmen Sahne verrühren. Die restliche Sahne aufschlagen. Quark mit Gelatinesahne verrühren. Schokoküsse zugeben und ebenfalls einrühren. Die Sahne unterheben. Nach Geschmack abschmecken und ggf. Zucker zufügen.

Biskuitboden aus dem Ring lösen und einmal horizontal halbieren. Ring sauber machen und einen Boden einlegen. Creme einfüllen und zweiten Boden darauflegen. Mindestens vier Stunden kaltstellen. Aus dem Ring lösen und mit Schokoküssen dekorieren.