

HIMBEER-SCHOKOLADENTORTE / NAKED CAKE



Fruchtgenuss trifft Schokolade: in diesem Rezept bereite ich eine nackte Torte zu: Ein feiner Schokoladenbiskuit mit einer Mascarponecreme und Himbeerfruchteinlage. Das Besondere ist die Zartbitter-Kakao-Schicht auf der Torte.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG SCHOKOBISKUIT

Verrühre die Eier mit Espresso, Salz, Tonkabohne, Vanilleextrakt und Zucker in 4-5 Minuten zu einer dickcremigen Masse. Hebe Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver unter und fülle die Biskuitmasse in einen Backring mit 24 cm Ø ein und verstreiche ihn vorsichtig. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 25 Minuten. Lass ihn danach komplett erkalten.

ZUBEREITUNG HIMBEERFÜLLUNG

Lass die tiefgefrorenen Himbeeren auftauen und zerdrücke sie. Streiche sie durch ein Haarsieb, um die Kerne zu entfernen. Fülle das Fruchtpüree in einen Topf und rühre den Zucker und das Agaragar ein und koche die Mischung auf. Lass die Masse für 2 Minuten sprudelnd kochen. Lass die Masse danach lauwarm abkühlen.

ZUBEREITUNG MASCARPONECREME

Verrühre die Mascarpone und Sahne in einer Rührschüssel geschmeidig. Rühre das Sanapart ein und schlage die Mascarponesahne steif. Verrühre den Quark mit Vanilleextrakt und Puderzucker und verrühre ihn. Hebe die Quarkmasse unter die Sahnecreme.

FERTIGSTELLEN DER TORTE

Schneide den Biskuit 2 Mal waagrecht durch. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und tränke ihn nach Belieben mit Espresso oder Himbeergeist. Setze einen Backring außenrum. Verteile die Hälfte der Creme auf dem Boden und streiche sie glatt. Verteile nun auch die Hälfte der Himbeermasse darüber. Setze den mittleren Tortenboden darüber und befülle diesen genauso. Setze nun den Tortendeckel auf und stelle die Torte in den Kühlschrank.

Lass die Sahne aufkochen und nimm sie vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein, lass sie kurz stehen und rühre dann, bis sie geschmolzen ist. Lass die Ganache etwa 10 Minuten abkühlen. Gieße die nicht mehr heiße, aber dennoch warme Ganache auf der Torte und verteile sie. Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

Löse den Backring und bestreue die Torte mit Kakao und belege sie mit Himbeeren.

SCHOKOBISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Espresso (heiß)
- 4 EL Wasser (heiß)
- 1 Salz
- ½ Tonkabohne
- Vanilleextrakt
- 120 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 50 g Kakao
- 2 TL Backpulver

GANACHE:

- 100 g Sahne
- 100 g Herrenschokolade

HIMBEERFÜLLUNG:

- 350 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 30 g Zucker
- 5 g Agaragar

MASCARPONECREME:

- 500 g Quark (Magerstufe)
- 250 g Mascarpone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 70 g Puderzucker
-

HIMBEER-SCHOKOLADENTORTE / NAKED CAKE



Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

- 400 g** Sahne
- 10 TL** San-apart

TRÄNKE:

- 60 ml** Espresso

DEKORATION:

- 50 g** Kakao
- 12** Himbeeren (frisch oder TK)