



- ANZEIGE -

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

SCHOKOLADENBISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in 10-15 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl mit dem Kakao hinein. Hebe diese Zutaten vorsichtig unter. Fülle die Biskuitmasse in einen Backring mit 20 cm Ø ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten. Lasse ihn danach komplett erkalten.

BROWNIETEIG

Schmilz die Butter und Schokolade. Verrühre sie mit dem Zucker, Espresso, den Eiern, Vanilleextrakt und Salz. Rühre das Mehl, Kakao, die Schokoladendrops und die Nüsse ein und fülle den Teig in einen Backring ein. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 25-30 Minuten, bis der Brownie gar, aber nicht komplett trocken ist.

Lasse den Biskuit und Brownie abkühlen. Schneide den Biskuit in 3 Teile.

CREME

Schmilz die Schokolade in einem Wasserbad. Verrühre die flüssige Schokolade mit dem Magerquark, Puderzucker und der Hälfte des Sanaparts. Schlage die Sahne mit dem restlichen Sanapart steif und hebe sie unter die Quark-Schokoladencreme. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein.

TORTE FÜLLEN

Setze den Browniekuchen auf eine Tortenplatte und spritze eine Schicht der Creme mithilfe des Spritzbeckens darauf. Lege einen Biskuitboden auf – hebe hierbei aber den flachen Boden für den Deckel auf. Fülle die Torte nun so weiter und schließe mit dem Biskuitboden als Deckel ab. Stelle die Torte für 2 Stunden kühl.

ZUBEREITUNG GUSS

SCHOKOLADENBISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Pr. Salz
- 90 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 60 g Mehl
- 25 g Kakao

BROWNIETEIG:

- 115 g Butter
- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zucker
- 25 ml Espresso
- 2 Eier
- Vanilleextrakt
- ½ TL Salz
- 100 g Mehl
- 30 g Kakao
- 25 g Schokoladendrops (backfest)
- 100 g gehackte Nüsse

CREME:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 50 g Puderzucker
- 400 g Sahne
- 8 TL San-apart

SCHOKOLADENGUSS:

—

SCHOKOLADENTORTE MIT BROMBEEREN & BLAUBEEREN | INTERSPAR #3



Verrühre zuerst die flüssigen Zutaten in einem kleinen Topf und lasse sie kurz aufkochen. Ziehe sie dann vom Herd herunter. Rühre nun die trockenen Zutaten und die Schokolade ein, bis sich alles gut verbunden hat. Lasse den Guss leicht lauwarm abkühlen und gieße ihn über die Torte.

Dekoriere die Torte anschließend mit den Blaubeeren, Brombeeren und den Minzblättern. Stelle die Torte bis zum Verzehr kühl.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

- 1** Espresso (40 ml)
- 3 TL** Sahne
- 4 EL** Ahornsirup
- 2 TL** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- frische Beeren & Minze