

ADVENTSKALENDER

Türchen 23

Weihnachtskaffee: Schokoladen - Himbeer - Torte

Alle Backfreunde und Kuchenliebhaber werden mit dem heutigen Türchen eine Freude haben. Ich möchte euch heute eine besondere Torte vorstellen. Hier trifft eine Mascarpone-Creme auf einen schokoladigen Biskuit und eine fruchtige Himbeer-Füllung. Alle drei Komponenten schmecken schon allein sehr gut, doch kombiniert in einer Torte sind sie ein absoluter Genuss für Augen und Sinne. Garniert wird die Torte mit einer zarten Schokoladenganache und Sahnetupfen. Es handelt sich um einen sogenannten naked-cake, da die äußere Kante nicht verkleidet wird und die Schichten alle zu erkennen sind.

Mit geringer Backerfahrung lässt sich diese Torte in einer Stunde zaubern und macht sich gut bei jedem Weihnachtskaffee mit den Großeltern oder auch im Rahmen der Familie. Ich habe das Rezept von meiner Schwester, die ihre Backfreude und Rezepte auf ihrem Blog veröffentlicht – dort könnt ihr auch gerne vorbeischaun, wenn ihr genauere Informationen zum Rezept sucht oder weitere Inspirationen für Backrezepte sammeln wollt (<http://www.mein-kleines-backstuebchen.de/>).

Auf der folgenden Seite findet ihr das Rezept. Auf der letzten Seite des Dokuments - wie immer - auch in der druckerfreundlichen Version. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken 😊



Schokoladen - Himbeer - Torte

Zutaten:

Für den Biskuit:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
85g Mehl
40g Stärke
25g Kakao
2 TL Backpulver

Für die Creme

500g Magerquark
250g Mascarpone
1 TL Vanilleextrakt
70g Puderzucker
325g Sahne
10 TL Sanapart

Für die Fruchtfüllung

350g Himbeeren TK
30g Zucker
5g Agaragar

Für die Ganache

75g Zartbitterschokolade
75g Sahne

Zubereitung:

Schlage die Eier mit dem heißen Wasser, Zucker, Vanillezucker, und der Prise Salz etwa 10 Min. cremig. Vermische das Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver in einer

Schüssel und siebe die Mischung in die Eiermasse. Hebe die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unter und verrühre alles zu einer homogenen Masse. Fülle den Teig in eine Springform mit 26 cm Durchmesser und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 180 °C; Ober und Unterhitze für etwa 15-20 min. Lass den Biskuit danach komplett erkalten.

Tau die gefrorenen Beeren auf und püriere die Früchte zu einem dickflüssigen Püree. Fülle das Fruchtpüree in einen Topf, rühre den Zucker und das Agaragar ein und koche die Mischung auf. Lass die Masse für 2 Minuten sprudelnd kochen. Ziehe dann den Topf vom Herd, fülle das Fruchtpüree in eine separate Schüssel um und lasse es abkühlen.

Verrühre für die Creme die Mascarpone und die Sahne mit Sahnesteif in einer Rührschüssel steif. Verrühre den Quark mit Vanilleextrakt und dem Puderzucker in einer separaten Schüssel. Hebe die Quarkmasse unter die Sahnecreme.

Schneide den Biskuit in drei gleich große Teile. Lege 4 EL der Creme für die Dekoration beiseite, teile die restliche Creme in zwei Hälften. Bestreiche den untersten Biskuit mit der Hälfte der Creme und streiche die Hälfte der Himbeerfüllung darüber. Lege einen Biskuitboden auf die Creme und schichte erneut die Creme und die Himbeerfüllung drüber. Lege zum Schluss den obersten Biskuit darauf.

Lass Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und rühre in die heiße Sahne noch die Zartbitterschokolade unter, bis eine homogene Masse entsteht. Verteile die Ganache nach kurzem Abkühlen auf der Torte, verziere sie zudem mit Sahnetupfen.



*Fertig ist
die Torte.*

Schokoladen - Himbeer - Torte

Zutaten:

Für den Biskuit:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
85g Mehl
40g Stärke
25g Kakao
2 TL Backpulver

Für die Creme

500g Magerquark
250g Mascarpone
1 TL Vanilleextrakt
70g Puderzucker
325g Sahne
10 TL Sanapart

Für die Fruchtfüllung

350g Himbeeren TK
30g Zucker
5g Agaragar

Für die Ganache

75g Zartbitterschokolade
75g Sahne

Zubereitung:

Schlage die Eier mit dem heißen Wasser, Zucker, Vanillezucker, und der Prise Salz etwa 10 Min. cremig. Vermische das Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver in einer Schüssel und siebe die Mischung in die Eiermasse. Hebe die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unter und verrühre alles zu einer homogenen Masse. Fülle den Teig in eine Springform mit 26 cm Durchmesser und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 180 °C; Ober und Unterhitze für etwa 15-20 min. Lass den Biskuit danach komplett erkalten.

Tau die gefrorenen Beeren auf und püriere die Früchte zu einem dickflüssigen Püree. Fülle das Fruchtpüree in einen Topf, rühre den Zucker und das Agaragar ein und koche die Mischung auf. Lass die Masse für 2 Minuten sprudelnd kochen. Ziehe dann den Topf vom Herd, fülle das Fruchtpüree in eine separate Schüssel um und lasse es abkühlen.

Verrühre für die Creme die Mascarpone und die Sahne mit Sahnesteif in einer Rührschüssel steif. Verrühre den Quark mit Vanilleextrakt und dem Puderzucker in einer separaten Schüssel. Hebe die Quarkmasse unter die Sahnecreme.

Schneide den Biskuit in drei gleich große Teile. Lege 4 EL der Creme für die Dekoration beiseite, teile die restliche Creme in zwei Hälften. Bestreiche den untersten Biskuit mit der Hälfte der Creme und streiche die Hälfte der Himbeerfüllung darüber. Lege einen Biskuitboden auf die Creme und schichte erneut die Creme und die Himbeerfüllung drüber. Lege zum Schluss den obersten Biskuit darauf.

Lass Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und rühre in die heiße Sahne noch die Zartbitterschokolade unter, bis eine homogene Masse entsteht. Verteile die Ganache nach kurzem Abkühlen auf der Torte, verziere sie zudem mit Sahnetupfen.

Fertig ist die Torte.