

Sweet Dreams

Nur geträumt? Keineswegs!
Diese spektakulären Torten gibts wirklich.
Und sie sind wirklich einfach!



Himbeer-Schoko-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für eine Springform von 22 cm Ø, gefettet

Biskuit

90 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

100 g tiefgekühlte Himbeeren

100 g Mehl

1. Zucker, Eier und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.

2. Gefrorene Himbeeren auf einem flachen Teller verteilen, mit 1 Esslöffel Mehl bestäuben. Restliches Mehl mit einem Gummischaber sorgfältig unter die Eimasse ziehen. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben, die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen, mit dem restlichen Teig und den restlichen Himbeeren bedecken.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter schieben, auskühlen, quer halbieren.

Füllung/Glasur

2½ dl Rahm

250 g dunkle Schokolade

(z. B. 55 % Kakao), zerbröckelt

3 Esslöffel Himbeerkonfitüre, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

ca. 2 Esslöffel Kakaopulver zum Bestäuben

Rahm mit der Schokolade in einer Pfanne unter Rühren warm werden lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen, bis die Schokolademasse cremig ist. Einen Viertel der Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 6 mm Ø) geben, beiseite stellen.