

Schokopralinentorte mit Schokoröllchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Sahne, 600 gr Zartbitterschokolade (70-95%), 300 gr Zartbitter-Kuvertüre, 3 Eier Größe M, Salz, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillin Zucker, 50 gr Mehl, 50 gr Speisestärke, 0,5 Esslöffel Kakao, 2 Teelöffel Backpulver (gestrichen), Backpapier.

Die Vorbereitungen:

Torte ist nicht unbedingt für Kalorienbewußte, aber sie ist einfach ein Traum. Ideal auch zu Weihnachten. Im Originalrezept ist die keine Angabe zur Schokolade angegeben, habe sie mit 85% Zartbitterschokolade gemacht und sie war ein Traum. Die Mühe lohnt sich.

Die Zubereitung:

Sahne aufkochen und vom Herd ziehen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin schmelzen, bis die Masse glatt ist. In eine große Rührschüssel füllen und erst auskühlen lassen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kalt stellen.

Kuvertüre grob hacken, 100g im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen (E-Herd 175°C / Umluft 150°C / Gas Stufe 2), Eier trennen. Eiweiß, 4 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei Zucker und Vanillin Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander darunterschlagen. Die flüssige Kuvertüre nach und nach darunterschlagen. Mehl, Stärke, 1 1/2 EL Kakao und Backpulver daraufsieben, unterheben. Masse in die Form streichen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

200g Kuvertüre schmelzen (ca. 1 Stunde vor Ende der zweiten Kühlzeit). Dünn auf eine glatte Fläche streichen (Arbeitsplatte am besten mit einem breiten Messer oder Spachtel). Sobald sie beginnt fest zu werden, die Kuvertüre mit einem Spachtel (breit) zu Röllchen zusammenschieben

Biskuit waagrecht halbieren. Schokocreame in beiden Schüsseln mit dem Handrührgerät je ca. 1 Minute cremig aufschlagen. 1/3 Creme auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden daraufsetzen. Rest Creme an den Rand und kuppelartig auf die Torte streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Torte kurz vor dem Servieren mit Schokoröllchen und etwas Kakao verzieren.