

Schokoladen-Sahnetorte

by Andreas - Sonntag, September 21, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/schokoladen-sahnetorte/>

Das personifizierte schlechte Gewissen. Kaum vorstellbar, das kalorienmäßig noch zu toppen. Die Lösung: Man stelle sich einfach vor, man hätte einen sehr langen Dauerlauf hinter sich und sitze nun verdienstermaßen in einem Cafe in Wien oder Budapest.

Tortenboden (dunkel, 3-teilig für 26 cm Springform)

200 gr. Zartbitterschokolade

100 gr. Vollmilkschokolade

2 Eiweiß

400 ml Sahne

200 gr. Zucker

1 TL Vanillezucker

2 Blatt Gelatine

1 EL Rum

2 EL Orangenmarmelade

1 Prise Salz

Für den Guss:

-

100 gr. Zartbitterschokolade

100 ml Sahne

2 EL Orangenmarmelade

Eine Schicht des fertigen Tortenbodens in die Springform legen und mit dem Rum beträufeln. Dann mit der Orangenmarmelade bestreichen. Die Gelatine in ein wenig Wasser einweichen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Die Schokolade im Wasserbad auflösen. Nun die aufgelöste Gelatine einrühren und mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Die Schlagsahne und dann den Eiweißschaum portionsweise unterheben. Die Hälfte der Schokoladenmasse auf den Tortenboden geben. Nun den zweiten Boden auflegen und die restliche Masse darauf verteilen. Abschließend den dritten Tortenboden auflegen.

Für den Guss die Zartbitterschokolade mit 100 ml Sahne schmelzen und 2 EL Orangenmarmelade einrühren. Über die Torte gießen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.