

Marios Geburtstagstorte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 800 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kakaopulver	150 g
Weizenmehl (glatt)	80 g
Butter	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Sahnesteif	3 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	750 ml
Backpulver	1 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Zartbitterschokolade	250 g
Topfen / Quark	620 g
Weißer Schokolade	300 g

Zubereitung:

Teig: Rohr vorheizen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze)

Springform befetten und bemehlen.

Eier trennen. Butter (auf Zimmertemperatur gebracht) mit Stauzucker sowie Vanillezucker schaumig schlagen. Dotter einzeln unterziehen. Mehl mit Kakao, Backpulver und 50 g gehackter Schokolade (dunkel) vermengen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Abwechselnd mit dem Mehl unter den Butterabtrieb heben. Masse in die Tortenform füllen und auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit einem Sägemesser vorsichtig halbieren. Den Tortenboden wieder zurück in die Form setzen und die Seiten mit Backtrennpapier auskleiden.

Helle Creme: 300 g weisse Schokolade zerkleinern und mit 125 ml Sahne über Wasserdampf schmelzen und kurz überkühlen lassen. 500 g Topfen mit dem Schneebeesen nach und nach unter die Schokomasse rühren. 3/8 l Schlagsahne mit zwei Packungen Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Kaltstellen.

Dunkle Creme: 200g dunkle Schokolade zerkleinern und mit 125 ml Sahne über Wasserdampf schmelzen und kurz überkühlen lassen. 120 g Topfen mit dem Schneebeesen nach und nach unterheben. 3/16 l Schlagsahne mit zwei Packungen Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

Kaltstellen.

Die halbe Menge der hellen Creme und die gesamte dunkle Creme in jeweils einen großen Spritzsack füllen.

Mit der dunklen Creme entlang des Tortenreifens einen Kreis auf den Tortenboden spritzen. Daneben mit der hellen Creme die Konturen nachspritzen. Diesen Vorgang abwechselnd Schicht für Schicht wiederholen, bis die Tortenform ganz mit Creme voll ist. Dann den zweiten Tortenboden auf die Creme legen.

Die restliche helle Creme in den Spritzsack füllen und die Torte damit nach Lust und Laune verzieren.

Torte über Nacht kalt stellen.

Die Tortenform ablösen und das Backpapier abziehen.

Den Tortenrand mit Schokoladenherzen verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1991-Marios-Geburtstagstorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at