REZEPT FÜR FRÜHLINGS-SCHOKOTORTE

FRÜHLINGS-SCHOKOTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12 Stücke | 150 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für die Torte:

- 300 g abgezogene Mandelkerne
- 100 g weiche Butter
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 220 g SweetFamily Puderzucker
- 20 g Kakao
- 6 Eier (M)
- 1 Eiweiß (M)
- 250 g Ricotta
- 50 g Zartbitter-Raspelschokolade

Zum Verzieren:

- 1 Ei (M)
- 50 g Mehl
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 TL Kakao
- 35 g Butter
- Mehl zum Bearbeiten
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1 Marzipandecke (300 g)
- 1 Blatt weiße Gelatine

3568

ZUBEREITUNG

646	14	65	34
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mandeln gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und fein mahlen.

2. Weiche Butter und Bittermandelöl kurz cremig rühren. 180 g Puderzucker und Kakao zugeben. Eier trennen. Eigelbe zufügen und ca. 4 Minuten cremig schlagen. Alle Eiweiße steif schlagen. Mandeln und 1/3 vom Eischnee auf die Buttermasse geben und locker unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben.

3. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (20 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei gleicher Temperatur auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.

4. Inzwischen für die Verzierung Ei trennen. Eigelb mit Mehl, 50 g Puderzucker, Kakao und Butter rasch glatt verkneten und auf etwas Mehl 2 mm dünn ausrollen. Blüten ausstechen oder -schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kekse im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 12 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

6. Kuchen aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden. Ricotta mit Raspelschokolade und übrigen 40 g Puderzucker verrühren. Creme auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen und Kuchen 30 Minuten kühl stellen.

7. Aprikosenkonfitüre unter Rühren leicht erwärmen, Torte rundherum damit

REZEPT FÜR FRÜHLINGS-SCHOKOTORTE

bestreichen. Marzipandecke abrollen, mittig darauflegen und Torte vorsichtig damit überziehen, am Rand leicht festdrücken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Übrige 200 g Puderzucker sieben und mit Eiweiß in einer Metallschüssel verrühren. Auf ein kochendes Wasserbad setzen und Glasur mit einem Schneebesen schlagen, bis sie heiß ist (ca. 50 °C). Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Vom Wasserbad nehmen und die Torte mit dem Guss überziehen. 1 Stunde trocknen lassen, dann mit den Keksen garnieren. Nach Belieben mit frühlingshaftem Schleifenband verzieren.

Tipp:

Blütenkekse nach Belieben mit einigen Zuckergusstupfen verzieren.

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.