

Hier und heute



Schoko-Heidelbeer-Torte

Aus weißer Schokoladencreme, Heidelbeer-Mousse und lockeren Schokoböden wird eine beerig-leckere Kombination. Gekrönt wird das Ganze von einem feinen Heidelbeer-Gelee. Ideal für alle, die auch im Sommer nicht auf Schokolade verzichten möchten.

Das Rezept

von Lucia Kranz für eine Springform mit 18 cm Durchmesser

Zutaten für den Schokoladenboden

- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 50 g Mehl (Type 405)
- 10 g Kakaopulver

Zubereitung

Eine Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schokoboden Eier und Zucker in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und etwa 10 Minuten mit den Schneebesen auf höchster Stufe dickschaumig aufschlagen.

Mehl und Kakao mischen und auf die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber/-spatel vorsichtig unter die Eimasse heben. Dabei darauf achten, dass die Masse schön luftig bleibt.

Die Biskuitmasse in die Form geben. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für das Heidelbeer-Mousse

- 2 Blatt Gelatine
- 120 g Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 20 ml Wasser
- 10 g Vanillezucker
- Schale einer unbehandelten Zitrone (fein abgerieben)
- 150 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 120 g Schlagsahne

Zubereitung

Während der Biskuit abkühlt, die Heidelbeer-Moussefüllung zubereiten. Dafür Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. 20 ml Wasser, Vanillezucker und Zitronenschale in einen kleinen Kochtopf geben und aufkochen. Heidelbeeren zugeben und kurz köcheln lassen. Die gekochten Heidelbeeren mit einem Stabmixer pürieren, etwas abkühlen lassen.

Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren im noch warmen Fruchtピューree schmelzen lassen. Mischung kurz kühl stellen.

Hier und heute



Inzwischen Mascarpone und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren. Etwas Creme unter das Heidelbeerpüree rühren, dann das angerührte Püree unter die übrige Mascarponecreme schlagen, um die Zutaten gut zu verbinden. Sahne steif schlagen und mit einem Teigschaber/-spatel unterheben.

Biskuit aus der Form lösen und in zwei gleichdicke Böden teilen. Aus dem oberen Biskuitboden mit Hilfe des Tortenrings oder z. B. einer Untertasse als Schablone einen Kreis Ø 14 cm ausschneiden. Den unteren Biskuitboden auf einen Tortenständer setzen und mit einem Tortenring umschließen.

Die Heidelbeerfüllung auf dem Biskuitboden verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Den zweiten Biskuitboden mittig aufsetzen.

Die Torte in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann.

Zutaten für weiße Schokoladencreme

- 1,5 Blatt Gelatine
- 100 g weiße Schokolade
- 250 g Schlagsahne

Zubereitung

In der Zwischenzeit die weiße Schokoladenfüllung zubereiten. Dafür die Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Schokolade grob raspeln und mit 50 g Schlagsahne in eine Schüssel über ein warmes Wasserbad geben. Unter Rühren schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der Schokolade unter Rühren schmelzen. Mischung handwarm abkühlen lassen.

200 g Schlagsahne cremig aufschlagen und mit einem Teigschaber/-spatel unter die Schokomischung heben. Die Füllung auf den Schokoboden geben und glattstreichen.

Die Torte ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für das Heidelbeer-Gelee

- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 50 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Für das Heidelbeer-Gelee Gelatine in kaltem Wasser mindestens 5 Minuten einweichen.

Heidelbeeren, Wasser und Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Heidelbeeren mit einem Stabmixer pürieren und etwas abkühlen lassen.

Gelatine ausdrücken und unter Rühren im warmen Püree schmelzen. Handwarm abkühlen lassen. Das Heidelbeer-Gelee über die abgekühlte Füllung gießen. Die Torte mindestens 4 Stunden, ggf. auch über Nacht, gut durchkühlen und gelieren lassen.

Zum Servieren den Tortenrand von der gut gekühlten Torte lösen. Torte nach Belieben dekorieren und servieren.