



Opulente Schokoladentorte

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 24 cm

Für den Schokoladenboden:

100 g VIVANI Feine Bitter 71 % Cacao
200 g Margarine
200 g feinsten Zucker
4 Eier
200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
Prise Meersalz
20 g Backkakao
100 ml Milch
etwas Orangenlikör (optional)

Für die Schokoladencreme:

1 Päckchen gemahlene Gelatine (alternativ Agar Agar nach Packungsanweisung verwenden)
100 g VIVANI Vollmilch Schokolade
500 ml Konditorsahne (35 % Fett)
1 - 2 TL San-apart (Sahnesteif)

Für die Schokoladenkrone:

50 – 70 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
optional: Silikonform Tortenkrone

Für die Dekoration:

- Silikonform für kleine Schokoladenblümchen
- 50 – 70 g VIVANI Vollmilch, Feine Bitter oder Weiße

So wird's gemacht

01 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Springform mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

02 Die Feine Bitter Schokolade langsam über einem Wasserbad schmelzen.

03 Margarine und Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und verrühren. Dann die geschmolzene Schokolade zugeben und vermengen.

04 Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Salz und Backkakao vermischen und im Wechsel mit der Milch unter den Schokoladenteig rühren.

05 Wer zwei gleich große Springformen besitzt, teilt den Teig auf beide Formen auf. Ansonsten den Teig in einer Form backen und später durchschneiden.

06 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für 40 – 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

- 07** Abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Das Backpapier abziehen und den Kuchen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- 08** Wenn er in nur einer Form gebacken wurde, nun halbieren.
- 09** Optional die Böden mit etwas Orangenlikör beträufeln.
- 10** Für die Füllung Gelatine in einem Glas mit Wasser bedecken und für ca. 10 Minuten quellen lassen. Alternativ mit Agar Agar nach Packungsanweisung verfahren.
- 11** Die Vollmilch Schokolade klein hacken.
- 12** 100 ml Konditorsahne in einem Topf kurz aufkochen und kurz abkühlen lassen. Die gehackte Schokolade dazugeben und für einige Minuten ruhen lassen. Danach mit einem Löffel zu einer homogenen Masse verrühren.
- 13** Die vorbereitete Gelatine zu der noch warmen Schokoladen-Ganache geben und gut verrühren.
- 14** Restliche Konditorsahne mit San-apart steif schlagen. Den Backkakao hinzufügen und mit der Sahne vermengen.
- 15** Zum Schluss die Schokoladen-Ganache zur Sahne geben und mit den Quirlen des Handmixers kurz aufschlagen.
- 16** Für die Torte nun einen Schokoladenboden auf eine passende Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
- 17** Ausreichend Schokoladencreme zur Seite nehmen und im Kühlschrank für das Bestreichen aufbewahren.
- 18** Den Tortenboden nun satt mit der Schokoladencreme bestreichen und den zweiten Boden auflegen.
- 19** Den zweiten Boden leicht andrücken und erneut mit der Creme bestreichen.
- 20** Den Tortenring mit Klarsichtfolie abdecken und die Torte für ca. 30 – 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 21** Nach der Kühlzeit den Tortenring vorsichtig lösen.
- 22** Die restliche Schokoladencreme mit dem Schneebesen kurz verrühren und die Torte komplett mit der Creme einstreichen. Dann für weitere 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 23** Für die Herstellung der Schokoladenkrone die Schokolade vorsichtig in einem Wasserbad schmelzen. Wenn man eine Tortenkronen-Form hat, nun nach Anleitung vorgehen. Ansonsten auf Backpapier oder Folie ein Muster erstellen. Anschließend die fertige Krone um die Torte herum anbringen
- 24** Schokolade nach Wahl im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Blümchen-Silikonform auf ein Brett legen und mit der geschmolzenen Schokolade befüllen.
- 25** Die Schokoladenblumen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss vorsichtig aus der Form lösen und die Torte damit dekorieren.