

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Schoko-Sekttorte

### Zutaten

Für 8-12 Personen und eine Springform mit Ø 18 cm

#### Für den Teig:

100 g VIVANI Feine Bitter Schokolade  
120 g weiche Butter  
110 g Zucker  
5 Eier  
270 g Mehl, Type 405  
10 g Backpulver  
25 g VIVANI Edel Cacao (Backkakao)  
1 Prise Salz  
25 ml Wasser

#### Für die Sektkreme:

400 ml Vollmilch  
70 g Speisestärke  
120 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
200 ml trockener Sekt  
360 g weiche Butter  
50 g Puderzucker

#### Für die Himbeerfüllung:

350 g Himbeeren (TK-Ware)  
20 ml Wasser  
25 g Speisestärke  
50 g Zucker  
100 ml trockener Sekt

### Optionale Dekorationen

#### Für den Schoko-Drip:

85 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
85 ml Vollmilch

#### Für die Sektkugeln:

125 g Kuchenreste (von den Böden)  
30 ml trockener Sekt  
75 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

#### Außerdem:

Blattgold  
1 EL VIVANI Feine Bitter Kuvertüre, fein gehackt

## So wird's gemacht

**01** Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

**02** Die Schokolade für den Teig im Wasserbad schmelzen lassen.

**03** Die weiche Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach die Eier untermengen. Mehl, Backpulver und Backkakao sieben und zusammen mit dem Salz ebenfalls portionsweise unter die Masse rühren.

**04** Nun das Wasser und zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterziehen. Die Masse in die Springform füllen, glattstreichen und auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

**05** In der Zwischenzeit für die Sektkreme einen Pudding zubereiten. Dazu die Milch in einen Topf geben. Etwa 100 ml davon abnehmen und mit Speisestärke und Zucker in einer Schüssel glattrühren. Die Milch im Topf zum Kochen bringen, die Speisestärke-Mischung einrühren und aufkochen lassen. Sobald die Masse eindickt, vom Herd nehmen und das Vanilleextrakt einrühren. Schrittweise den Sekt unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Pudding in eine breite Schüssel umfüllen und abgedeckt bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

**06** Nun die Himbeeren in einen Topf geben und abgedeckt antauen lassen.

**07** Sobald der Kuchen völlig erkaltet ist, die Himbeer-Füllung zubereiten. Dazu Wasser mit Speisestärke und Zucker in einer kleinen Schüssel glattrühren.

**08** Die Himbeeren im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und sofort die Speisestärke-Mischung einrühren. Dann den Sekt portionsweise dazu gießen. Etwas eindicken lassen, dann vom Herd nehmen.

**09** Jetzt den kalten Kuchen waagrecht mit einem scharfen Messer in drei 1,5cm dicke Böden schneiden. Dabei auch eine evtl. gebildete Kuppel begradigen – ist die Dekoration mit Sektkugeln gewünscht, die Kuchenreste beiseitestellen.

**10** Einen Boden auf eine Tortenplatte stellen und einen Tortenring darumlegen. Nun die Hälfte der Himbeer-Füllung auf dem Boden verteilen, die andere Hälfte auf dem mittleren Boden. Beide Böden kaltstellen.

**11** Währenddessen für die Sektkreme die weiche Butter und den gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Dann esslöffelweise den zimmerwarmen Sektpudding unterrühren.

**12** Nun die Böden aus dem Kühlschrank holen und etwa 280 g Sektkreme gleichmäßig auf die Himbeerschicht des untersten Bodens verteilen. Den mittleren Boden aufsetzen (Himbeerschicht zeigt nach oben) und ebenfalls etwa 280 g Sektkreme auftragen. Mit dem dritten Boden abschließen und alles vorsichtig und leicht andrücken. Für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

**13** Nach der Kühlzeit den Ring lösen und die Torte mit dem Rest der Sektkreme komplett einstreichen. Dabei 1 EL Creme für die Deko zurückbehalten, falls gewünscht. Torte wieder kaltstellen.

### **Dekorationen – Optional & nach Wunsch**

**01** In der Zwischenzeit für die **Sektkugeln** Kuchenreste fein zerbröseln, mit Sekt verkneten und zu Kugeln formen. Die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen und die Kugeln damit rundherum bestreichen, z. B mit einem Teelöffel einer kleinen Rouladen-Nadel oder einem dünnem Holzspieß. Die Kugeln auf ein Pralinengitter setzen und entweder vollständig auskühlen lassen oder kurz vor dem Anziehen mit einer Gabel über das Gitter ziehen (Trüffel-Opik).

**02** Für den **Schoko-Drip** Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und Milch einrühren, bis eine homogene Masse entsteht, die vom Löffel fließt. Am Rand der gut gekühlten Torte zunächst rundherum mit einem Teelöffel den Drip herunterlaufen lassen. Dann die komplette obere Fläche damit bestreichen. Die Sektkugeln aufsetzen und wieder kaltstellen.

**03** Abschließend die Torte nach Belieben mit Blattgold, gehackter Kuvertüre und Sektkreme-Tuffs dekorieren.

### **TIPPS:**

- Sollten sich im Pudding Klümpchen gebildet haben, diesen vor der weiteren Verarbeitung durch ein feines Sieb streichen.
- Sollte sich die Sektkreme beim Unterrühren des Puddings trennen, hilft ein kurzes Erwärmen im Wasserbad und ein nochmaliges Aufschlagen mit dem Rührgerät.
- Je nach Größe der geschnittenen Stücke ist die Torte für 8-12 Personen ausgelegt. Wer eine größere Feier plant, verdoppelt die Zutaten und verwendet stattdessen eine größere Form mit Ø 26 cm.