

Schokoladen-Waldbeerenorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre

200gr. Zucker

4 Eier

150 gr. Mehl

1 TL Backpulver

250 gr. Brombeeren

250 gr. Speisequark

100 gr. Creme double

200ml Sahne

2 Pckg. „Sahnesteif“

1 Pckg. Vanillezucker

150 gr. Marzipanrohmasse

300gr. Heidelbeeren

Zubehör:

Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebeisen

Zubereitung:

50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebeisens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verbliebenen Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.