



*Full Pantries*

## **Schokoladentorte mit der besten Schokocreame, Dulce de leche und Schokocrunch**

Für eine Torte mit 20cm Ø

Wiener Biskuit (Grundrezept)

- 6 Eier Gr. M
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150g Weizenmehl T405
- 50g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 75g Butter (geschmolzen)

Schokoladencreme (italienische Meringue + Buttercreme + Ganache)

- Italienische Meringue
  - 6 Eiweiß Gr. L
  - 100ml Wasser
  - 300 + 75g Zucker
- Buttercreme
  - 250g Butter
  - 50g Puderzucker
- Ganache
  - 600g Zartbitterkuvertüre (ich: Callebaut 54,5%)
  - 400g Schlagsahne

Karamellcreme

- 1 Dose Dulce de leche
- 250g Mascarpone

## Schokocrunch

- Pailleté Feuilletine oder Crêpe dentelle, alternativ feine Waffelröllchen
- 125g Zartbitterkuvertüre

## Dekoration

- Dunkler Kakao
- Goldpuder
- Blattgold

## Anleitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Die Eier mit Zucker, Vanille und der Prise Salz etwa 15 Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen. Die trockenen Zutaten sieben und portionsweise und mit Gefühl vorsichtig unter den luftigen Eischnee heben. Zum Schluss die geschmolzene, aber abgekühlte (!) Butter unterziehen. Je nach Ofen ca. 30-45 Minuten backen (ich empfehle eine Stäbchenprobe nach 30 Minuten zu machen). Den fertig gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur etwas abkühlen, dann im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Für die Schokoladencreme zunächst die Ganache vorbereiten. Dafür die Sahne aufkochen und über die klein gehackte Kuvertüre gießen. Für ca. drei Minuten stehen lassen, dann verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zur Weiterverwendung sollte sie abgekühlt, aber noch (dick-)flüssig sein.

Für die italienische Meringue die Eier trennen und das Eiweiß mit 75g des Zuckers in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (oder in eine normale Rührschüssel geben und den Handrührapparat bereitstellen). Das Wasser und 300g des Zuckers in einer kleinen Kasserole erhitzen und so lange aufkochen bis das Gemisch 100°C erreicht hat. Dann beginnen den Eischnee auf mittlerer Stufe leicht aufzuschlagen. Er sollte nicht fest sein, nur schon mal etwas „vorangeschlagen“. Sobald der Zuckersirup 118°C erreicht hat (permanent mithilfe des Backthermometers prüfen!), die Küchenmaschine mit dem Eischnee wieder anschalten (diesmal auf höchster Stufe) und den Zuckersirup in einem dünnen gleichmäßigen Strahl in den Eischnee rinnen lassen. Wer nur mit einem Handrührgerät arbeitet, mit einer Hand das Rührgerät halten und stetig rühren und mit der anderen Hand die Kasserole halten und den Sirup langsam dazu gießen. Den Zuckereischnee nun ca. 15 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis der Eischnee Zimmertemperatur hat.

Auf je 500g italienische Meringue kommen 250g Butter und 50g Puderzucker! Butter und Puderzucker ein paar Minuten hell cremig aufschlagen, dann die Meringue kurz unter die Buttermasse mixen.

Anschließend die Ganache kurz unter die italienische Meringue Buttercreme rühren, nur so lange, bis sich alles miteinander verbunden hat.

Für den Schokocrunch die zarten Kekse mit den Fingern zu kleinen Stücken zerbröseln. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, dann in einer kleinen Schüssel mit den Keksbröseln vermengen, bis alle Keksbrösel vollständig mit Schokolade umhüllt sind. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Für die Karamellcreme der Mascarpone kurz aufschlagen, dann die Dulce de Leche unterziehen.

Den abgekühlten Biskuit in vier ebendicke Scheiben teilen. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umspannen. Am äußeren Rand einen 2cm hohen Ring aus Schokoladencreme spritzen. In der Mitte den Boden mit Karamellcreme dünn bestreichen und darauf ein paar Schokocrunch-Stücke gleichmäßig verteilen. Dann mit Schokoladencreme bis zur Höhe des gespritzten Rands auffüllen. Mit den nächsten zwei Böden ebenso verfahren. Zum Schluss den obersten Biskuitboden aufsetzen und die Torte mitsamt Tortenring für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Bei Zeitdruck die Torte kurz in den Tiefkühler stellen, bis die Creme am Tortenrand fest geworden ist.

Den Tortenring entfernen und die Torte an den Seiten und auf der Oberfläche mit Schokoladencreme einstreichen. Für einen besonders schönen Rand, die Torte nach der ersten Lage kurz in die Kühlung geben und anschließend erneut glatt einstreichen. Zum Abschluss die Oberfläche mit etwas dunklem Kakaopulver besieben. Restliche Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und mehrere Rosetten auf den äußeren Rand der Tortenoberfläche aufspritzen. Nach Wunsch mit Goldpulver und/oder Blattgold dekorieren.