



Schokoladen-Cassis Torte

Schokoladenbiskuit

- 70 g gemahlene Mandeln
- 70 g Puderzucker
- 2 Eier Gr. M
- 3 Eiweiß Gr. M
- 45 g Zucker
- 55 g Mehl
- 20 g dunkler Kakao
- 25 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Mandeln, Puderzucker und die beiden ganzen Eier in einer Schüssel hell und cremig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen.

Ein Drittel unter die Eiermasse ziehen. Mehl und Kakao mischen und darüber sieben. Zusammen mit dem restlichen Eischnee zügig, aber vorsichtig unterheben. Einen Esslöffel dieser Masse mit der flüssigen, abgekühlten Butter verrühren und ebenfalls unterziehen. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und 8-10 min bei 180 Grad Umluft backen. Abkühlen lassen und dann 2 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden. Der Rest des Biskuits kann so verascht werden, eingefroren und/oder für Törtchen verwendet werden.

Beerenkompott

- 100 g Johannisbeeren
- 10 ml Cassislikör
- 40 g Gelierzucker 1:3

Johannisbeeren und Gelierzucker zusammen aufkochen und ca. 3 Minuten kochen lassen.

Den Likör hinzufügen und noch einmal 1 Minute kochen. Abkühlen lassen.

Schokoladenmousse

- 70 ml flüssige Sahne
- 10 g Zucker
- 100 g dunkle Kuvertüre, fein gehackt
- 150 ml Schlagsahne

Die flüssige Sahne mit dem Zucker aufkochen und über die gehackte Kuvertüre gießen.

Einen Moment stehenlassen, dann glattrühren und etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse ziehen.

Cassismousse

- 110 g Cassispüree (schwarze Johannisbeeren Püree) fertig gekauft (z.B. Boiron) oder selbst gemacht (ohne Kerne)

- 3 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 260 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Cassispürees erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Püree verrühren. Sahne mit dem Zucker steifschlagen und unter das Cassispüree ziehen.

Aufbau

Einen Biskuitkreis auf einen Teller legen und einen Tortenring darum stellen. Diesen, wenn vorhanden, mit Tortenrandfolie auskleiden. Die Schokomousse einfüllen und mit dem zweiten Biskuitkreis bedecken. Mit einem Löffel das Cassispüree auf den Biskuit verteilen. Dabei den Rand etwa 1-2 cm frei lassen. Darüber nun das Cassismousse füllen und glattstreichen. Die Torte mit Folie o. ä. bedecken und mindestens über Nacht oder bis zum Tag des Servierens einfrieren.

Glanzglasur

- 3 ½ Blatt Gelatine
- 140 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 20 g dunkler Kakao
- 80 ml flüssige Sahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Wasser aufkochen. Dann rührt ihr den Kakao und die Sahne unter, zieht den Topf vom Herd und löst die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auf. Gießt die Glasur noch einmal durch ein Sieb und lasst sie dann etwas abkühlen, rührt sie aber immer mal um, denn jetzt kommt es auf den richtigen Zeitpunkt an, um die gefrorene Torte mit der Glasur zu übergießen! Sie muss wie dicke

Sahne fließen.

Stellt die gefrorene Torte auf ein Rost oder eine umgedrehte, etwas kleinere Kuchenform. Darunter sollte sich ein größerer Teller o. ä. befinden, der die überschüssige Glasur auffängt. Hat die Glanzglasur die richtige Temperatur bzw. Konsistenz erreicht gießt ihr die gleichmäßig über die gefrorene Torte. Sollte die Schicht nicht dick genug sein, gießt ihr die aufgefangene Flüssigkeit noch einmal durch ein Sieb und wiederholt die Prozedur. Wenn die Glasur angezogen hat, bitte NICHT mehr anfassen oder korrigieren! Man macht mehr kaputt, als dass man rettet! Stellt die Torte nun in den Kühlschrank, wo sie in Ruhe auftauen und die Glasur fest werden kann. Vor dem Servieren könnt ihr sie dann noch mit weißer Schokolade, Goldfitter, Beeren oder was euch so einfällt dekorieren.

Möchtet ihr auf die Glanzglasur verzichten, könnt ihr auch einfach nur Johannisbeerpüree leicht erwärmen und auf die gefrorene Oberfläche der Torte streichen. Mit Beeren dekoriert sie das auch sehr schön aus und erspart den Stress mit der Glanzglasur :-D !

Quelle: Adapt. aus Törtchen & Tartelettes von M. Ludwigs

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>