



Earl Grey Milkschokoladentorte mit Himbeeren

Wiener Schoko-Biskuit

Springform - 18 cm ø

- 2 Eiweiß
- 1 El. Wasser
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 50 g Mehl
- 30 g Maisstärke
- 10 g (ca. 1 El.) dunkler Backkakao
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen, eine Springform mit 18 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen. Eiweiß, Salz und Wasser steifschlagen, dabei den Zucker dazurieseln lassen. Die Eigelbe sachte unterrühren. Mehl, Stärke und Kakao darüber sieben und unterheben. Einen Esslöffel des Teiges mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls mit unterheben. Den Teig in der Form glattstreichen und ca. 15-20 Minuten Backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Himbeerfüllung

- 150 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder [Fertigprodukt*](#))
- 80 g Gelierzucker 1:2

Die Zutaten in einem Topf aufkochen und 3-4 Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Earl Grey Sirup zum Tränken

- 30 ml Bergamotte- oder Grapefruitsaft
- 90 ml Wasser
- 90 g Zucker
- dünn abgeschälte Schale einer halben Bio Orange oder Grapefruit
- 1 Teebeutel, Sorte: Earl Grey

Saft, Wasser, Zucker und Orangen-/Grapefruitschale aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann vom Herd ziehen und den Teebeutel 3-4 Minuten zum Sirup geben. Danach entfernen und den Sirup abkühlen lassen.

Milchschokoladencreme mit Earl Grey Tee (nach W. Curley)

- 60 g Vollmilch
- 50 g Sahne
- 2 Teebeutel, Sorte: Earl Grey
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Eigelb (30 g)
- 12 g Zucker
- 200 g Milchschokoladen Kuvertüre 33% (ich: Callebaut)
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in eine Topf geben und zum Kochen bringen, dann vom Herd ziehen und die Earl Grey Teebeutel hineinlegen. 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen, danach den Teebeutel entfernen. Die Milchschokolade hacken (wenn ihr keine Callets benutzt) und in der Microwelle oder im Wasserbad leicht schmelzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel hellschaumig schlagen. Die Milch erneut aufkochen und heiß in die Eigelbmasse rühren. Glattrühren und durch ein Sieb wieder zurück in den Topf gießen. Bei milder Hitze und unter Rühren auf ca. 85 Grad bringen, bis die Creme leicht eindickt. Den Topf vom Herd ziehen, die eingeweichte Gelatine untermischen und die Creme über die geschmolzene Schokolade gießen. Glattrühren und abkühlen lassen. Achtung! Diesen Schritt erst kurz bevor ihr die Torte aufbaut -> Die Sahne cremig aufschlagen und gleichmäßig unter die Schokoladencreme ziehen.

Aufbau

- 300 g frische Himbeeren oder TK (habe ich allerdings nicht ausprobiert)
- 250 g Schlagsahne
- 70 g Mascarpone
- 25 g Zucker

Den Biskuit einmal quer durchschneiden. Den einen Boden auf einen Teller legen und einen verstellbaren Tortenring eng darum stellen. Den Boden mit dem vorbereiteten Earl Grey Sirup tränken. Die Himbeerfüllung gleichmäßig darauf verstreichen und die zweite Biskuitschicht darauf legen. Ebenfalls mit dem Sirup tränken. Die Himbeeren dicht an dicht darauf verteilen und mit der Earl Grey Milkschokoladencreme übergießen. Zum Festwerden über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Mascarpone mit dem Zucker glattrühren. Die Sahne schlagen und unter die Mascarpone ziehen. Den Tortenrand von der Torte entfernen und die Seiten mit der Mascarponesahne bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren. Einige frische Himbeeren auflegen, sowie hauchdünn abgeschabte Schokolade.

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