

Choco-Cheri-Torte

Die leckere Choco-Cheri-Torte mit der beliebten Praline ist ein wahres Geschmackserlebnis. Die schokoladige Torte mit Pralinen-Mousse ist nur für Erwachsene.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,2 h



Zutaten

für den Boden

150 g	Butter (weiche)
110 g	Zucker
2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
150 ml	Eierlikör
75 g	Schokoladenstreusel

Pralinen-Mousse

150 g	Kirsch-Pralinen
250 g	Mascarpone
100 g	Sauerrahm
2 EL	Zucker
30 g	Kakao
45 g	Zartbitterschokolade
200 ml	Schlagobers

für die Kirschfüllung

1 Glas Schattenmorellen (720 ml)
1 EL Zucker
1 Packung Tortenguss (rot)

für die Schokoglasur

75 g Zartbitterschokolade
60 ml Schlagobers
15 g Kakao
30 g Zucker
50 ml Wasser

Zubereitung

1. Für eine köstliche **Choco-Cheri-Torte** mit Pralinen-Mousse beginne damit, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen. Lege den Boden einer 24 cm Springform mit Backpapier aus und fette den Rand ein.
2. Nimm Butter und Eier einige Zeit vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit sie zimmerwarm werden. Schlage die Butter mit Zucker cremig und füge nach und nach die Eier hinzu. Vermenge das Mehl mit Backpulver und rühre es abwechselnd mit dem Eierlikör zur Zucker-Butter-Mischung. Füge Schokostreusel hinzu und rühre den Teig nur kurz. Fülle den Teig in die Springform und backe ihn für ca. 20-25 Minuten.
3. Für die Kirsch-Füllung spanne den Kuchen in einen Tortenring und verwende eine Tortenrandfolie für einen besonders schönen Rand. Lasse Schattenmorellen gut abtropfen und fange den Saft auf. Rühre Tortenguss mit Zucker im Topf mit dem Saft und lasse es aufkochen. Unterziehe die Schattenmorellen und verteile die Mischung auf dem Kuchen-Boden, danach auskühlen lassen.
4. Für die Pralinen-Mousse schmelze Kirschpralinen und Zartbitterschokolade über einem Wasserbad. Nimm die Kirschen aus den geschmolzenen Pralinen und verteile Sie auf der Kirschfüllung. Verrühre Mascarpone, Sauerrahm, Zucker und Kakao in einer Schüssel auf niedriger Stufe. Schlage das Schlagobers steif. Gib die flüssige Schokolade zur Mascarpone-Mischung und hebe die geschlagene Sahne unter. Verteile alles auf der Kirschfüllung und stelle die Torte am besten über Nacht kalt.
5. Für die Schokoglasur, Wasser, Kakao und Zucker in einem Topf aufkochen. Von der Hitze nehmen. Gehackte Schokolade in eine Schüssel geben. Das Schlagobers aufkochen, und über die Schokolade gießen. Verrühre die Schoko-Obers-Mischung und füge die Kakao-Wasser-Mischung hinzu. Gieße alles über die Pralinen-Mousse und lasse es mindestens 2 Stunden kalt stellen. Verziere die Torte nach Belieben mit Schokostreuseln, Kirschen und Kirschpralinen wie am Foto.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp