

# Schoko-Brombeertorte

Das Rezept für die Schoko-Brombeertorte ist eine köstliche Torten-Kreation. Mit etwas Geschick gelingt der leckere Nachtisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 6,7 h



## Zutaten

### Schokobiskuit

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
120 g	<a href="#">Zucker</a>
60 g	Mehl
60 g	Speisestärke
25 g	Kakao
0.5 TL	Backpulver

### Brombeercreme

600 g	<a href="#">Brombeeren</a> (frisch oder TK)
250 g	<a href="#">Magertopfen</a> (Quark)
250 g	<a href="#">Mascarpone</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 TL	Agar-Agar
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)

### Ganache

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
--------	---

170 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung

1. Dein erster Schritt für die **Schoko-Brombeertorte** ist das Vorheizen des Backofens auf 180°C Ober- und Unterhitze. Lege den Boden einer Springform (20 cm) mit Backpapier aus, achte darauf, den Rand nicht zu fetten. Währenddessen kannst du bereits die Eier mit Zucker auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten lang zu einer dick-cremigen Masse aufschlagen.
2. In einer separaten Schüssel mischst du Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver sorgfältig zusammen. Diese Mischung siebst du in zwei Portionen über die Ei-Masse und hebst sie behutsam unter, bis eine homogene Teigkonsistenz entsteht. Der Teig wird dann in die Form gefüllt und etwa 30 Minuten lang gebacken. Die bewährte Stäbchenprobe verrät dir, ob der Biskuit perfekt ist.
3. Sobald der Biskuit aus dem Backofen kommt, fährst du mit einem scharfen Messer vorsichtig entlang der Innenseite der Form, um den Biskuit zu lösen. Nach einer Ruhezeit von 5 Minuten entfernst du den Rand der Springform und lässt den Schokobiskuit abkühlen, bevor du das Papier entfernst.
4. Jetzt schneidest du den Schokobiskuit waagrecht dreimal durch. Die unterste Biskuitscheibe legst du auf eine Platte und umspannst sie mit einem Tortenring. Beachte, dass diese Torte sehr hoch wird. Ein gewöhnlicher Tortenring könnte nicht ausreichen. Du kannst ein langes Stück Backpapier der Länge nach falten und an die Innenseite der Form legen, um den Ring zu erweitern.
5. Die Brombeeren lässt du mit einem Schluck Wasser kurz köcheln, bis sie zerfallen. Anschließend pürierst und streichst du die Masse durch ein feines Sieb, um ca. 400 ml Brombeerpüree zu erhalten. Dieses Püree lässt du etwas abkühlen.
6. Die Sahne schlägst du steif und stellst sie kalt. In einer Schüssel rührst du Mascarpone, Magerquark, Zucker und Vanillezucker cremig. Das Brombeerpüree vermengst du in einem Topf mit Agar Agar und bringst es zum Kochen. Nach 2 Minuten nimmst du es von der Hitze und rührst 2-3 EL der Mascarpone-Magertopfen-Mischung hinein. Anschließend fügst du den gesamten Inhalt des Topfes zügig zur restlichen Mischung hinzu.
7. Die Masse kühlt ein wenig ab und beginnt leicht zu gelieren - halte dabei stets ein Auge darauf. Die Schlagsahne wird untergehoben, und nun beginnt der Aufbau der Torte.
8. Du verteilst 1/3 der Brombeercreme auf dem untersten Biskuitboden, legst die nächste Scheibe darauf und drückst sie leicht an. Diesen Vorgang wiederholst du noch zweimal und beendest ihn mit dem Deckel des Biskuits. Die Torte ruht dann für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank.
9. Die Schokolade hackst du fein und füllst sie in eine Schüssel. Sahne bringst du zum Kochen und gießt sie über die Schokolade. Nach ein paar Minuten rührst du die Mischung mit einem

Schneebeesen, bis sie sich vollständig verbindet.

10. Dies lässt du einige Stunden, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur ruhen, aber niemals im Kühlschrank, da die Ganache sonst nicht perfekt wird. Nachdem die Torte aus dem Kühlschrank kommt, bestreichst du sie mit der Ganache und verzierst sie mit frischen Brombeeren. Nun kannst du sie kühl stellen und dich darauf freuen, dieses Meisterwerk der Schokoladen-Brombeer-Verführung zu kosten.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



## Tipp

Die Schoko-Brombeertorte zirka eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen, damit sich das Aroma besser entfalten kann.