Schokoladen-Schaumtorte

Die cremige Schokoladen-Schaumtorte ist perfekt als festliche Torte für Geburtstage, Feiertage oder besondere Genussmomente. Mit unserem Rezept gelingt köstliche Cremetorte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für den Teig

3 Stk.	Eier
90 g	Feinkristallzucker
60 g	Mehl
18 g	Kakao
24 g	neutrales Pflanzenöl

für die Creme

300 g	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
1 EL	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Prise	Salz
180 g	Zartbitterschokolade
1 EL	Espresso kalt (stark)

für die Deko

150 g	Schlagobers (Schlagsahne)
Nach Belieben	Schokospäne

40 g	Ribiselmarmelade (Kirschmarmelade, etc.)

Zubereitung

1. Um ein **Schokoladen-Schaumtorte** zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier und Zucker in einer Rührschüssel etwa 10 Minuten cremig aufschlagen, bis eine stabile, luftige Masse entsteht. Das Pflanzenöl langsam unter Rühren einfließen lassen. Mehl und Kakao sieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 20 cm Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, anschließend vollständig auskühlen lassen.

2. Das **Schlagobers** steif schlagen und kühl stellen. Eidotter und Ei mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Vom Dampf nehmen und vollständig abkühlen lassen.

3. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Zuerst etwa ein Drittel der Eimasse, ein Drittel des Schlagobers und den kalten Espresso unter die Schokolade rühren. Anschließend die restliche Eimasse und das übrige Schlagobers behutsam unterheben, bis eine luftige Schokocreme entsteht.

4. Den ausgekühlten Tortenboden dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die Schokoladen-Schaumcreme darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren frisches Schlagobers steif schlagen, die Oberfläche der Torte damit einstreichen und nach Belieben mit Obersrosetten und Schokoladenspänen dekorieren.

Tipp