

Schokotorte mit Beeren

Die Schokotorte mit Beeren und feiner Tortencreme wird dich verzaubern. Ein vorzügliches Rezept für unzählige Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 6,7 h

Gesamtzeit: 8,0 h



Zutaten

für den Schoko-Biskuit

2 Stk.	Eier
95 g	Zucker
1 Prise	Salz
95 ml	Rapsöl
95 ml	Milch
125 g	Mehl
20 g	Backkakao
7 g	Backpulver
40 ml	Johannisbeersaft (zum Tränken)

Schoko-Mascarpone

75 g	Zartbitter Schokolade
250 g	Mascarpone
40 g	Staubzucker
100 ml	Schlagobers (Sahne)
2 TL	San Apart

Johannisbeer-Mousse

125 g	Johannisbeeren
-------	----------------

60 g	Zucker
2 Blätter	Gelatine
300 ml	Schlagobers (Sahne)

für den Fruchtspiegel

100 ml	Johannisbeersaft
2 g	Agar-Agar

Dekoration

Beeren (frisch)

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Schokotorte mit Beeren** zuzubereiten, heizen wir zuerst den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und bereiten eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser vor, indem wir sie mit Backpapier auskleiden.
2. Dann geht es an die Zubereitung des saftigen Biskuits: Wir schlagen Eier, Zucker und eine Prise Salz bei mittlerer Stufe etwa 10 Minuten lang zu einer hellen, luftigen Schaummasse auf. Anschließend rühren wir vorsichtig Öl und Milch unter die Ei-Zucker-Mischung. In einer separaten Schüssel mischen wir Mehl, Backkakao und Backpulver, sieben es über die Ei-Zucker-Öl-Masse und heben es behutsam unter. Den entstandenen Teig streichen wir gleichmäßig in die vorbereitete Springform und lassen ihn für 35-40 Minuten im Ofen backen.
3. Während der Biskuitboden auskühlt, schmelzen wir die Schokolade über einem Wasserbad. In eine Rührschüssel geben wir cremige Mascarpone, sieben Staubzucker hinein und schlagen es mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe kurz auf. Die geschmolzene Schokolade rühren wir zügig in die Creme ein. Danach schlagen wir das Schlagobers cremig, nicht steif, und geben es zusammen mit San Apart zur Schoko-Mascarpone-Mischung. Kurz steif schlagen, und falls nötig, etwas mehr San Apart hinzufügen, um die Creme perfekt in Form zu bringen.
4. Die Beeren spielen eine besondere Rolle in dieser Torte. Wir weichen Gelatineblätter in kaltem Wasser ein und geben bereits angetaute TK-Johannisbeeren mit etwas Zucker in einen Topf. Kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen und für 1-2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, pürieren wir sie glatt und heben geschlagene Schlagsahne unter das verführerische Johannisbeerpüree.
5. Der Schoko-Biskuitboden wird einmal in der Mitte durchgeschnitten, sodass wir zwei Bodenschichten erhalten. Die erste Schicht legen wir in einen Tortenring und tränken sie mit dem köstlichen Johannisbeersaft. Darauf streichen wir die Schoko-Mascarpone-Creme gleichmäßig aus. Dann folgt die zweite Bodenschicht, erneut getränkt, gefolgt von der

herrlichen Johannisbeer-Mousse, die wir auf dem gesamten Boden glattstreichen. Die Torte darf nun für 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ihre Aromen entfalten.

6. Für den Fruchtspiegel kochen wir Johannisbeersaft und Agar-Agar 2 Minuten lang auf und lassen es dann etwa 10-15 Minuten abkühlen. Anschließend geben wir den Fruchtspiegel auf die Torte und stellen sie für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank, bis der Spiegel fest geworden ist.
7. Wenn die Torte gut durchgekühlt ist, entfernen wir den Tortenring und lösen die Tortenrandfolie vom Rand. Jetzt ist der Moment gekommen, die frischen Beeren kunstvoll auf die Torte zu setzen und sie so zu einem wahren Augenschmaus zu machen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp