

Faschingstorte - Saftige Schoko-Torte

Zutaten

für die Baisertupfen

2 Eiklar
1 Prise Salz
110 g Wiener Backzucker

für den Teig

7 Eier
280 g Bio Kristallzucker
150 ml neutrales Öl
150 ml Wasser
280 g glattes Mehl
25 g Backkakao
1 Pkg. Backpulver

für die Pariser-Creme

400 ml Schlagobers
400 g Kuvertüre (Zartbitter)

außerdem

2 Springformen (Ø 22 cm)
Marillenmarmelade
Lebensmittelfarben (Gelfarbe)
Einwegspritzsack
bunte Zuckerstreusel



Zubereitung

Kann am Vortag vorbereiten werden: Tortenböden, Pariser Creme, Baiser Tuffen

Baiser vorbereiten

Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß (sauber getrennt) in einer fettfreien und sauberen Schüssel mit Salz steif schlagen. Sobald das Eiweiß aufschäumt, den Zucker langsam einrieseln lassen. So lange steif schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und der Eischnee glänzt. Wichtig ist, dass am Schneebesen lange Eischneespitzen stehen bleiben.

Einwegspritzsack vorbereiten, Spitze abschneiden. Mit einem sauberen Pinsel oder langen Holzstäbchen in die Gelfarben tunken und je Farbe einen Streifen von unten nach oben ziehen. 5-6 Farben/Streifen sind optimal. Vorsicht, dass sich die Streifen nicht berühren, oder der Spritzsack zerknüllt. Eischnee einfüllen und auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen. Baisertuffs im vorgeheizten Backofen 2-3 Stunden trocknen lassen. Backofen ausschalten, Baiser noch 1-2 h im Ofen lassen. Über Nacht auskühlen lassen.

Tortenböden backen

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und Boden der Springformen mit Backpapier auslegen.

Eier und Bio Kristallzucker einige Minuten sehr schaumig aufschlagen, Öl und Wasser langsam unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe!!). In der Form auskühlen lassen. Beim Lösen aus den Tortenringen mit einem Messer am Ring entlang fahren.

Pariser Creme vorbereiten

Für die Pariser Creme Schokolade in kleine Stücke brechen. Schlagobers in einem Topf einmal aufkochen lassen. Topf von der Herdplatte ziehen und die Schokoladenstücke hinzufügen.

Solange rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat und eine cremige Masse entsteht. Die Masse abkühlen lassen (mind. 4 Stunden, besser über Nacht).

Am nächsten Tag kann die Torte fertiggestellt werden:

Die Pariser Creme in eine Schüssel umfüllen und mit dem Mixer kräftig aufschlagen, bis eine feste Creme daraus wird.

Beide Tortenböden je einmal horizontal durchschneiden und die Creme in einen Spritzsack füllen.

Den untersten Boden auf einen Drehteller geben und dick mit Marillenmarmelade einstreichen.

Pariser Creme mit dem Spritzsack darauf verteilen und glatt streichen. Tortenboden darauflegen,

mit Marmelade einstreichen (hier keine Creme draufgeben). Tortenboden, Marmelade, Creme,

letzter Tortenboden. Nun den oberen Teil zuerst mit der Creme bestreichen, erst dann die Seite.

Mit einer Palette glatt streichen.

Den unteren Rand mit Zuckerstreuseln dekorieren. Die Baiser-Tupfen auf der Torte verteilen. Kühl stellen.

Hinweis: es lässt sich nicht vermeiden, dass die Baiser-Tupfen Feuchtigkeit von der Torte aufnehmen - sie sind irgendwann nicht mehr ganz so knusprig. Sie werden jedoch nicht matschig bzw. färben sie nicht auf die Torte ab.