Fudgy Schokotorte

mit Topfencreme und Eierlikör

Zutaten

für eine Springform Ø 26 oder 28 cm

für den Brownie-Boden
175 g Butter
200 g dunkle Schokolade
30 g Kakao
3 Eier
200 g Brauner Zucker
120 g Mehl
150 g TK-Beeren (Heidelbeeren, Ribisel, ..)

für die Topfencreme
100 ml Schlagobers
60 g Staubzucker
100 g Vanillejoghurt
500 g Topfen

Zubereitung

Backrohr auf 170 °C vorheizen, eine Springform einfetten und bemehlen.

Für den Brownie-Teig Butter und Schokolade bei mäßiger Hitze unter Rühren schmelzen. Kakao unterrühren.

Eier und Braunzucker sehr schaumig aufschlagen und unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse darunter- heben. Mehl hineinrühren und den Teig in die Springform füllen. TK-Beeren gleichmäßig verteilen und mit einer Gabel etwas andrücken.

30-35 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe darf ruhig noch etwas Teig am Stäbchen sein, d.h. der Teig ist fudgy. Auskühlen lassen.

Für die Topfencreme Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen, mit Joghurt und Topfen verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf den Tortenboden gleichmäßig aufspritzen. Mit Eierlikör beträufeln und mit Schokospäne und Schokoeiern verzieren.

Vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.