Kinder-Schokoladen*-Torte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g aufgelöste Kinder-Schokolade
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 150 g Mehl
- 2-3 gestrichene Esslöffel Kakaopulver
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 4 Eiweiß

Füllung:

- 800 ml Sahne
- 250 g Kinderschokolade
- 6 Blatt Gelatine

Außerdem:

- 5-6 Esslöffel rotes Johannisbeergelee
- 100 g Kinderschokolade
- 5 Esslöffel Sahne
- 100 g geschlagene Sahne

Zubereitung

1. Für die Füllung Sahne unter ständigem Rühren zusammen mit der Schokolade
   zum Kochen bringen. Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Boden Butter schaumig rühren, nach und nach 75 g des Zuckers,
   Vanillinzucker, Schokolade, Kakao, Eier und Eigelb hinzufügen.

3. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und langsam unterrühren.

4. Das Eiweiß sehr steif schlagen und den restlichen Zucker langsam
   unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Masse in eine Springform
   füllen und glatt streichen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Den Boden auf einem
   Kuchengitter erkalten lassen.

6. Boden aus der Form lösen und einmal quer durchschneiden. Einen Tortenring darüber
   legen und den unteren Boden mit Johannisbeergelee bestreichen.

7. Die Schokoladen-Sahne-Masse mit dem Rührgerät aufschlagen. Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser

einweichen,
wieder auflösen und unterrühren.

8. Die Schokoladensahne darauf geben und glatt streichen.

9. Den oberen Boden darauf legen. Den oberen Boden dünn mit Johannisbeergelee
einstreichen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Den Tortenring entfernen und den Rand dünn mit Johannisbeergelee einstreichen.
Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Wasserbad schmelzen.
Sahne hinzufügen, so dass eine geschmeidige Glasur entsteht. Die Torte damit
überziehen und mit Sahnetuffs garnieren.