Wachauer Schokoladentorte (ohne Mehl und Backpulver)



Zutaten für eine Torte:

Boden:
125 g Mandeln
150 g Blockschokolade (Zartbitterschokolade)
3 Eigelb
3 Eiweiß
4 ganze Eier
125 g Zucker

Füllung:
700 ml Sahne
3 Päckchen Vanillinzucker
6 Blatt Gelatine

Tränke und Garnierung:
2 Esslöffel brauner Rum
150 g Zartbitterkuvertüre
14 Schokoladenblätter

Zubereitung:
Für den Boden die Mandeln und die Schokolade fein reiben. Deine Springform (Durchmesser 26 cm) leicht fetten und

zwischen Boden und Ring eine Lage Backtrennpapier einspannen. Aus weiteren Backpapier dünne Streifen in der Höhe des Ringes schneiden und den inneren Ring der Form damit auslegen. Durch das Fett müssten die Streifen am Rand haften bleiben.
Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Die ganzen Eier mit den Eigelb in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
In einer anderen Schüssel das Eiweiß steif schlagen.
Den Eischnee, die Mandeln und die Schokolade auf die Eigelbmasse geben und locker mit den Schneebesen unterziehen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen.
Den Boden auf einen Kuchengitter auskühlen lassen und einen Tag ruhen lassen, sonst bröselt der Boden zu stark beim Durchschneiden.

Den Boden zwei mal durchschneiden.
Ein kleiner Tipp falls der Boden immer noch bröseln sollte, dann nur einmal durchschneiden und von beiden Böden noch etwas „abhobeln“, so dass es einen kleinen Berg von Bröseln gibt. Die größeren abgetragenen Teile noch kleiner verbröseln, denn diese kommen anschließend in die Mitte der Torte.
Die Kuvertüre im warmen Wasserbad (ca. 40-45°C) auf etwa 30-33°C erwärmen. Nicht stärker erwärmen, sonst wird die Kuvertüre eventuell grau. Die glatte Unterseite des Bodens damit dick bestreichen und mit einen gezackten Teigschaber sofort Wellen darauf zeichnen, ehe die Kuvertüre fest wird.
Die Torte in 14 Stück markieren.
Den zweiten Boden auf eine Platte geben und mit einen Tortenring umlegen.
Die Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.
Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und langsam unter die Sahne rühren.
Den Boden mit Rum tränken, die Hälfte der Sahne darauf geben und glatt streichen. Den mittleren Boden (oder die Brösel) darauf geben und mit Rum tränken. Etwas Sahne in eine kleine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen, diese brauchen wir später für die Garnierung.

Den Rest der Sahne auf die Torte geben, glatt streichen und den mit Kuvertüre überzogenen Boden darauf legen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
Den Tortenring mit einem Messer von der Torte lösen und entfernen. Den Rand der Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und die einzelnen Stücke mit Sahnetuffs verzieren. Mit Schokoblätter garnieren.

© lecker-backen.de