Schokoladeneistorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Gerda Keck zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Parfaitmasse:

- 5 sehr frische Eigelb
- 200 g Puderzucker
- Schale und Saft von 2 ungespritzten Orangen
- 750 ml Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 Esslöffel Rum

Außerdem:

- 250 ml Sahne
- 30 g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

1. Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

2. In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.

3. Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

4. Für die Füllung das frische Eigelb in eine möglichst metallene Rührschüssel füllen.

5. Den Puderzucker zu dem Eigelb schütten und im heißen Wasserbad dick aufschlagen. Die Creme aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

6. In einer anderen Schüssel die Sahne steif schlagen und zusammen mit 2 Esslöffel Rum, im Wasserbad aufgelöste Zartbitterschokolade und der Orangenschale unter die Creme ziehen.

7. Den Boden quer halbieren und eine Hälfte mit einem Tortenring umlegen. Einen Boden mit einer Mischung aus

Orangensaft und Rum tränken. Die Parfaitmasse (Füllung) in die Form gießen und glatt streichen.

8. Den zweiten Boden darauf setzen und gleichmäßig festdrücken.
9. Mit dem restlichen Saft und Rum tränken und mindestens 4-5 Stunden gefrieren lassen.
10. Die gefrorene Torte mit einem Messer aus der Form lösen.
11. Die Sahne steif schlagen und den mit Sahnesteif gemischten und gesiebten Puderzucker unterrühren. Die Torte damit einstreichen und mit Schokoladenraspeln verzieren. Nochmals einfrieren, bis die Garnierung fest geworden ist.