Zaubertorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 3 Eier
- 3 Esslöffel heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 110 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 75 g abgezogene, leicht geröstete Mandeln
- 75 g geriebene Zartbitterschokolade

Füllung:

- 9 Blatt Gelatine
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 225 ml Orangensaft
- 35 g Zucker
- 75 g Zartbitterschokolade
- 750 ml Sahne

Außerdem:

- 250 ml Sahne
- geriebene Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für den Boden Eier mit Wasser schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillinzucker dazugeben und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eiercreme sieben. Mandeln und Schokolade auf das Mehl geben und vorsichtig unterheben. Alles in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) geben und glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen.

3. Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchengitter erkalten lassen.

4. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen hohen Plastikring darumlegen.

5. Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Danach ausdrücken und erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.

6. Die Hälfte davon mit Orangenschale, Orangensaft und Zucker verrühren und kalt stellen. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.

7. Sobald der Orangensaft anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und etwa 2/3 davon unterrühren. Orangensahne (etwas zum Verzieren zurücklassen) auf den Boden streichen.

8. Unter die restliche Sahne die abgekühlte Schokolade und die restliche Gelatine rühren. Die Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit Gebäckfülltülle geben und unregelmäßig tupfenweise in die Orangensahne spritzen.

9. Den oberen Boden darauf legen, leicht andrücken und mit der zurückgelassenen Orangensahne bestreichen und verzieren. Die Torte kalt stellen, damit die Füllung fest wird.

10. Plastikring mit einem Messer von der Torte lösen. Geriebene Zartbitterschokolade auf der Torte verteilen. Sahne steif schlagen, den Rand einstreichen und die Torte nach Belieben verzieren.