

DIALOG VON HIMBEEREN & SCHOKOLADE

Eine anregende Konversation

Den Boden am besten am Vorteig herstellen!

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Biskuitboden Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz auf 45°C erwärmen und schaumig schlagen. Wasser, Mehl, flüssige Butter, Kokosfett und ggf. Stärke untermelieren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24cm) geben und 30-35 Minuten backen.

Einen Drittel Boden für unten und eine Drittel Scheibe zum Einlegen aus dem abgekühlten Biskuitboden schneiden (den Rest für die nächste Torte aufbewahren!).

Für den Himbeer-Orangenaufstrich Himbeeren pürieren und mit Orangensaft und Gelierzucker aufkochen, etwa 3 Minuten kochen lassen, dann abfüllen und auskühlen lassen. Die beiden Biskuitböden mit jeweils 150g Fruchtaufstrich bestreichen, einen Rest zur Seite stellen.

Den unteren Boden in einen Tortenring legen und mit 300g Himbeeren bestreuen. Den zweiten Boden etwa 2cm kleiner ausstechen.

Für die Schokomousse Zucker und Eigelb auf 50°C erwärmen, dann aufschlagen, bis die Masse locker und abgekühlt ist. Mascarpone zufügen und glatt rühren. Kuvertüre bei etwa 50°C auflösen und zügig in die Ei-Mascarpone-Masse einrühren. Sahne steif schlagen, ein Viertel davon zügig und kräftig in die Ei-Mascarpone-Schoko-Masse einrühren, den Rest locker unterheben.

Ein Drittel diese Schokomousse auf den Himbeeren auf dem unteren Boden verstreichen, den zweiten kleineren Boden auflegen. Den Tortenring nun bis oben hin glatt mit Schokomousse auffüllen, das restliche Mousse lamellenförmig auf die Torte spritzen.

Die Torte eine Stunde in das Gefrierfach stellen, dann mit einem Schöpf-
löffel den zuvor leicht erwärmten und passierten Rest des Himbeer-
Orangenaufstrichs über die komplette Torte gießen. Die Torte aus dem
Ring lösen und mit einigen schönen Himbeeren garnieren, den Rand
mit kleinen Schokotäfelchen einfassen.

BISKUITTEIG

200g Zucker
10g Vanillezucker
6 Eier
1 Msp. Salz
15ml Wasser
180g Mehl
(30g Weizenstärke nach
Belieben)
80g flüssige Butter
10g Kokosfett

HIMBEER-ORANGEN- AUFSTRICH

350g Himbeeren
120ml Orangensaft
400g Gelierzucker 1:1
300g Himbeeren

SCHOKOMOUSSE

70g Zucker
4 Eigelb
70g Mascarpone
270g Zartbitterkuvertüre
450g Schlagsahne

DEKORATION

Einige schöne Himbeeren
ca. 50g Schokoladentäfelchen