

Schokokuss-Torte



Zutaten (12 Stücke - 26er Springform):

Wiener-Boden:

- 150g Zucker
- 50g Speisestärke
- 100g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

Füllung + Belag:

- 12 Schaumküsse / Schokoküsse
- 250 g Quark
- 400 ml Sahne
- 5 g Vanillezucker
- 25 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 150 g Creme fraiche
- 3 Pkt. Sahnesteif
- 1 Dose Mandarinen (ca. 175 g)
- etwas Bitterschokolade

Zubereitung:

Zuerst den Wienerboden zubereiten. Hierzu eine Springform mit Backpapier bespannen und auskleiden.

Dann den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Im Anschluss den Teig herstellen. Hierzu die Eier trennen. Das Eiweiß mit 75 g Zucker und Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit 75 g Zucker 4 Minuten cremig aufschlagen und den Eischnee vorsichtig darunter heben.

Mehl mit Speisestärke mischen, auf die Ei-Zuckermasse sieben und vorsichtig unterziehen.

Den Teig in die ausgelegte Backform füllen und diese für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben; die Mandarinen abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Boden nach der Backzeit aus der Springform lösen, auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen und dann 2 mal waagrecht halbieren, so dass man drei gleich dicke Böden erhält.

Den Kuchendeckel mit der gewölbten Seite nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen und mit den abgetropften Mandarinen belegen.

Jetzt die Füllung zubereiten. Hierzu die Dahne mit Vanillezucker sowie Sahnesteif steif schlagen und zur Seite stellen. Dann die Waffeln der Schokoküsse abtrennen und die Schaummasse mit Quark, Zitronensaft, Zucker und Creme fraiche in eine große Rührschüssel geben.

Alles mit einem Handrührgerät zu einer fluffigen Masse verrühren und die steif geschlagene vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf die Mandarinen geben und glattstreichen. Dann den mittleren Boden aufsetzen und diesen (bis auf 2 Esslöffel) mit der anderen Hälfte Creme bestreichen. Dann den letzten Boden mit der glatten Seite nach oben auflegen.

Die restlichen Creme zum Bestreichen der Tortenoberfläche nutzen. Als Abschluss etwas Bitterschokolade mit einer Reibe fein über die Tortenoberfläche reiben. Die Torte kann danach nach Belieben (weiter) dekoriert werden.

Tipp:

Die Torte vor dem Servieren etwa 1 Stunde kühlstellen und aus dem Tortenring "befreien"

Nährwertangaben: 401 kcal p.P , 48 g KH p.P.