

Heiße Schokolade-Marshmallow Torte



Einkaufsliste:

Für die Böden

18er Form
130g Mehl
30g Kakao
160g braunen Rohrzucker
100g dunkle Schokolade
130g Butter
3 Eier
45ml Sahne
1/2 TL Backpulver

Für die Schokocreme:

300g dunkle Schokolade
100ml Sahne
2EL Kakao
250g Mascarpone
150g Puderzucker
1TL Vanillemark

Für das Marshmallow Frosting:

1Eiweiß
50g feinen Rohrzucker
1/2 TL Weinstein

So wird's gemacht:

Für die Böden Schokolade mit der Sahne schmelzen. Ofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Kakao, Backpulver und Vanille vermischen und sieben, Zucker hinzufügen. Eiweiß steif aufschlagen. Nun weiche Butter, Eigelb und die Schokomasse in die trockenen Zutaten geben und rühren bis ein homogener Teig entsteht. Zum Schluss das aufgeschlagene Eiweiß unterheben, bis alles untergehoben ist, es sollten keine weißen "Stücke" mehr zu sehen sein. Teig auf zwei Springformen gleichmäßig (abwiegen) verteilen. Einmal auf den Boden der Springform hauen, damit evtl. Luftlöcher vermieden werden. Im Ofen ca. 20 Minuten (je Boden) bei heruntergestelltem 160°C backen. Abkühlen lassen und stürzen

Für die Creme Derweil die Schokolade gemeinsam mit der Sahne schmelzen. Gut verrühren und abkühlen lassen. Mascarpone, Puderzucker, Vanille und Kakao in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen, nach und nach die abgekühlte Schoko-Sahne-Masse hinzugeben. Um den unteren abgekühlten Boden einen Springformrand legen, etwa die Hälfte der Creme auf den Boden geben. Den zweiten Boden aufsetzen. Die Hälfte der übrigen Creme auf den Boden geben und kurz kalt stellen. Restliche Creme nochmals aufschlagen. Springformrand entfernen und die Torte mit der restlichen Creme gleichmäßig einstreichen.

Für das Marshmallow Topping Eiweiß, Zucker und Weinstein in eine Metallschüssel geben. In einem Topf in den diese Schüssel passt, Wasser aufkochen, Herdplatte herunterstellen und die Schüssel mit dem Eiweiß in den Topf geben, Boden sollte nicht auf den Boden des Topfes kommen. Unter ständigem Rühren Zucker auflösen lassen. Sobald Zucker aufgelöst ist Schüssel aus dem Topf nehmen und Masse zu Baiser aufschlagen. Die sehr feste Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte mit Marshmallow Topping versehen. Nach Wunsch mit Kakao bestreuen.

.