

Schoko-Creme-Marmor-Torte

Einkaufsliste:



Für den Boden:

120g Mehl
20g Kakao
75g Butter
30g Puderzucker
40g Pekannüsse

Für die Mousse:

100g dunkle oder Vollmilch
Schokolade
40g Kakao
4 Eigelbe
190g Zucker
430ml Milch
70g Speisestärke
30g Butter
Mark einer Vanillestange

Für die helle Creme:

130g Puderzucker
250ml Sahne
200g Frischkäse

100g dunkle oder Vollmilch
Schokolade

So wird's gemacht:

Für den Boden: Mehl, Kakao und Zucker mischen und kalte Butter hinzugeben. Solange verkneten bis ein krümeliger Teig entsteht. Pekannüsse sehr fein hacken und hinzugeben, weiter vermengen. Springform einfetten Teig auf den Boden verteilen, gleichmäßig andrücken. Mit der Gabel ein paar Mal in den Teig stechen. Bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Schoko Creme: Schokolade fein hacken oder Schokolinsen verwenden. Eigelbe mit Zucker, Speisestärke, Vanillemark, Milch und Kakao mischen und gut verrühren. Nun in einen hohen Topf geben und unter ständigem starken rühren erhitzen, Schokolade hinzufügen und weiter rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Von der Kochplatte nehmen, noch ein wenigiterrühren und die Butter hinzugeben, alles gut vermengen. Nun einen Streifen Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, sodass die Creme komplett bedeckt ist. Creme abkühlen lassen.

Für die helle Creme die Sahne steif schlagen, den Zucker hinzufügen,iterrühren. Nun den Frischkäse hinzugeben, alles zu einer steifen Masse verrühren.

Helle Creme auf den Boden geben. Die Schoko Creme erneut umrühren und auf die helle Creme geben, glatt streichen. Nun wie bei einem Marmorkuchen beide Cremes mit einander durchmengen, marmorieren. Im Kühlschrank über Nacht durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag einen langen Streifen Frischhaltefolie glatt auslegen. Restliche Schokolade schmelzen und gleichmäßig auf den Frischhaltefolie-Streifen streichen, etwa die Breite des Kuchens. Schokolade leicht abkühlen lassen. Kuchen mit einem scharfen Messer aus der Springform lösen. Schokoladenstreifen mit der Frischhaltefolie um den Kuchen legen. Nochmals eine Stunde durchkühlen und die Frischhaltefolie von der Schokolade entfernen.