

Schoko Torte mit Cheesecake Füllung



So wird's gemacht

Am Vortag die Cheesecake-Füllung vorbereiten. **Für die Füllung** jeweils 250g Frischkäse cremig rühren, 80g Zucker und 20g Mehl hinzufügen. Nun 60ml Sahne hinzugeben und zum Schluss 1 Ei untermischen. Cheesecake-Masse einzeln in einer Springform mit der gleichen Größe wie der Boden bei 180°C etwa 20 Minuten backen, auskühlen lassen und 1-2 Stunden im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen.

Am Vortag auch den Boden vorbereiten

Für den Boden Milch und in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben und mit der Schokolade schmelzen lassen. Zucker und Kakao hinzugeben und gut verrühren. Derweil Eier aufschlagen bis sie cremig hell sind. Creme Fraiche untermischen, weiter schlagen. Nun nach und nach die Kakao-Milch-Zucker-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Zum Schluss Mehl, Salz und Natron mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren. In eine Springform füllen. Vorsicht! Teig ist sehr flüssig, die Springform muss wirklich dicht sein. Bei 175°C 60-70 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, komplett auskühlen lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen.

Schokolade schmelzen, Puderzucker und Kakao sowie 100ml Sahne hinzugeben und gut verrühren, abkühlen lassen.

Am nächsten Morgen (oder nach etwa 4 Stunden) den Teig dritteln, sodass 3 gleichgroße Tortenböden entstehen.

100ml Sahne aufschlagen, 30g Puderzucker hinzugeben. Um einen Tortenboden einen Tortenring legen. Auf den untersten Tortenboden eine Cheesecake-Platte legen, diese mit etwas aufgeschlagener Sahne gleichmäßig dünn bestreichen. Mittleren Tortenboden auflegen und Prozedur wiederholen. Auf den obersten Tortenboden die restliche Sahne gleichmäßig verteilen. Torte für etwa 1 Stunde kühl stellen.

Restliche Sahne aufschlagen und nach und nach die Schokomasse unterheben, ggf. etwas mehr Kakao mit hinzugeben. Tortenring entfernen und Torte ringsum und oben mit der Schokocreme einstreichen, mit dem Rest dekorieren. Oreohälften fein mörsern oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Und über die Seiten der Torten streuen – nach Belieben verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Einkaufsliste für eine 20er-24er Springform

Für den Schoko-Boden:

250ml Milch
250g Butter
75g Kakao
50g Zartbitterschokolade
300g brauner Zucker
150ml Creme Fraiche
2Eier
Vanillemark nach Geschmack
3TL Natron
275g Mehl
Prise Salz

Für die Cheesecake Füllung

500g Frischkäse
160g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Prise Zimt
40g Mehl
120ml Sahne
2 Eier

Außerdem: 30g Puderzucker
100ml Sahne

Für die Schoko-Creme:

50g Puderzucker
30g Kakao
100g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)
250ml Sahne

3-4 Oreos (Creme entfernen)