

Schokotorte mit Beeren-Füllung



2x20cm hohe Springform

250 ml Buttermilch

250g Butter

80 g Kakao

150 g Zartbitterschokolade

250 g brauner Zucker

2 EL Vanillezucker

150 ml Sahne

2 Eier

3TL Natron

275g Mehl

Prise Salz

Crème:

150 g Zartbitterkuvertüre

500 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

300 g Frischkäse

50g Zucker

1EL Vanillezucker

Beerenfüllung:

200 g TK Blaubeeren

200 g frische Blaubeeren

1 EL Speisestärke

250 g Erdbeeren

250 g Blaubeeren

Teig kann am Vortag gebacken werden. Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Zwei 20cm Springform fetten. Butter mit dem Kakao, Schokolade und Buttermilch in einen Topf geben und alles schmelzen lassen.

Derweil die Eier mit Zucker schaumig schlagen, Sahne einrühren. Mehl, Natron und Salz mischen. Schoko-Masse in die Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Mehlmischung einrühren.

Teig gleichmäßig auf die zwei Formen geben und Kuchen 40-45 Minuten backen. Garprobe machen. Komplett auskühlen lassen.

Kuvertüre komplett schmelzen, 200 ml kalte Sahne sowie den Zucker einrühren und glatt rühren. Masse sollte kalt sein, ggf. weiter abkühlen lassen.

Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Nun den Frischkäse unterrühren bis die Masse steif geschlagen ist. Zum Schluss die Schokomasse einrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Kalt stellen. Derweil die TK Blaubeeren in einen Topf geben, 50 ml Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Masse pürieren. Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und in die kochende Blaubeermasse geben, rühren bis die Masse eindickt. 100 g frische Blaubeeren in die Masse geben. Restliche Beeren waschen, Erdbeeren halbieren.

Schokotorte mit Beeren-Füllung

Schokoladenböden je ein Mal in der Mitte horizontal teilen, sodass vier Böden entstehen. Einen Boden auf einen Teller legen.

Die Creme tupfenweise auf den Boden geben in der Mitte einen Kreis von ca. 5 cm auslassen, diesen mit Blaubeermasse befüllen. Den zweiten Boden auflegen. Boden tupfenweise mit Creme ausfüllen, mit Beeren bedecken. Dritten Boden auflegen. Die Creme tupfenweise auf den Boden geben in der Mitte einen Kreis von ca. 5 cm auslassen, diesen mit Blaubeermasse befüllen. Erdbeeren auf der Creme verteilen und den vierten Boden auflegen. Kuchen mit der restlichen Creme und den Erdbeeren dekorieren. Etwas Blaubeersauce auf der Torte verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.