



DB002

Waldbeertorte Schwarzwälder Art

Zutaten Teig:

- 6 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 225g Zucker
- 140g Mehl
- 45g Speisestärke
- 40g Backkakao
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Prise Salz

Zutaten Fruchtfüllung:

- 750g Waldbeermischung (tiefgefroren)
- 2-3 Päckchen roten Tortenguss

Zutaten Creme:

- 750ml Vollmilch
- 3 1/2 Packungen Schlagcremepulver

Schokoladen Biskuitboden

Zunächst die trockenen Zutaten in zwei Schüssel abwägen. Der Zucker und der Vanillezucker kommen in die erste Schüssel. In die zweite Schüssel kommen Mehl, Stärke und der Backkakao, streicht diese Zutaten dabei durch ein Sieb, damit ihr keine Klumpen habt.

Trennt anschließend die Eier, das Eiweiß kommt in eure Rührschüssel, das Eigelb erstmal beiseite. Schlagen das Eigelb mit einem Mixer oder eurer Küchenmaschine auf und lasst anschließend langsam den Zucker dazu rieseln, sodass ihr eine seidig schimmernde Eimasse bekommt. Gebt danach die Eigelbe einzeln zur Masse dazu und rührt sie unter. Anschließend gebt langsam die Mehl-Stärke-Kakao Mischung dazu und rührt diese ebenfalls unter. Ihr solltet nun einen leicht dickflüssigen schokoladigen Teig erhalten, der Blasen wirft.

Füllt den Teig in eine runde Backform (26cm Durchmesser) und backt ihn bei 160 Grad Umluft für ca 30-35 Minuten im Ofen.

Wenn der Teig fertig ist (Stäbchenprobe!) müsst ihr diesen vollständig abkühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist könnt ihr ihn aus der Form lösen und (abhängig von der Höhe) ein- oder zweimal durchschneiden. Die einzelnen Böden sollten mindestens 1,5 - 2 cm stark sein. Zum Durchschneiden könnt ihr entweder eine Tortensäge oder aber auch ein Brotmesser nehmen.

Den obersten Boden legt ihr nun umgedreht (damit die Haut unten ist) auf eure Tortenplatte und umschließt ihn eng mit einem Tortenring.



DB002

Waldbeertorte Schwarzwälder Art

Waldbeerfüllung

Anschließend gebt ihr die aufgetauten Waldbeermischung mitsamt Saft in einen Topf und lasst sie langsam köcheln und einreduzieren. Die Früchte zerfallen dabei, falls nicht könnt ihr sie mit einem Kochlöffel einfach zerdrücken, alternativ könnt ihr die Früchte auch mit einem Pürierstab zerkleinern. Rührt anschließend den roten Tortenguss und in die Fruchtmasse ein und lasst sie kurz aufkochen. Achtet unbedingt darauf ständig zu rühren, damit nichts anbrennt.

Wenn die Masse andickt, nehmt sie vom Topf und füllt diese in den Tortenring mit dem ersten Boden. Streicht die Masse gleichmäßig auf den Boden. Anschließend muss die Masse gut auskühlen.



Schlagcreme

Für die Schlagcreme füllt zunächst die Hälfte der kalten Milch und die Hälfte des Schlagcremepulvers in eure Rührschüssel und rührt das Pulver langsam unter. Sobald sich das Pulver aufgelöst hat, könnt ihr auf der höchsten Stufe die Creme steif schlagen. Wenn die Creme steif geschlagen ist füllt etwa ein Drittel der Creme in den Tortenring und legt den zweiten Boden darauf. Nun könnt ihr den Tortenring vorsichtig entfernen und die restliche Creme auf der Torte verstreichen. Bestreicht zunächst die Oberseite und anschließend die Seite. Die Oberseite lässt sich mit einer Tortenpalette, die Seiten am besten mit einer Teigkarte bestreichen. Wenn euch die Creme ausgeht, rührt die zweite Hälfte an.



DB002

Waldbeertorte Schwarzwälder Art

Anschließend streut Backkakao auf in die Mitte der Oberseite in einem Kreis auf die Torte. Anschließend füllt ihr die Schlagcreme in eine Garnierspritze oder einen Spritzbeutel und macht zunächst vier kleine Häubchen an der 3,6,9 und 12 Uhr Position. Achtet dabei darauf, dass die gleich weit vom Rand entfernt sind. Anschließend setzt ihr in die Zwischenräume zwei bis 3 weitere Häubchen. Die Häubchen könnt ihr dann noch mit frischen oder gefrorenen Früchten garnieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

