

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, den 07.07.2023**

**Brombeertorte mit saftigem Schokoladenboden**

**Für 16 Stück**

### Zutaten:

#### Für den Schokoladenboden:

250 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M)  
180 g Zucker  
1 EL kandierte Orangen (alternativ Orangeat), feingehackt (10 g)  
1 EL Rum (10 ml)  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g Back-Kakao  
3 TL Backpulver (10 g)

#### Für die Schokoladensahne:

1 Blatt Gelatine  
350 g Schlagsahne  
180 g Zartbitterkuvertüre

#### Für die Brombeersahne:

300 g Brombeeren  
5 Blatt Gelatine  
3 EL Zitronensaft (30 g)  
100 g Zucker  
1 EL Speisestärke (10 g)  
2 Eigelb (Größe M)  
100 g roter Saft (z.B. Traubensaft oder Kirschsafft)  
300 g Schlagsahne



#### Für die Dekoration:

300 g frische Beeren (z.B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren)  
frische Pfefferminze  
Tortenguss (optional)

#### Außerdem:

Tortenring (ø 26 cm, 6 cm Höhe)  
Backpapier  
Backblech  
Spritzbeutel mit runder Tülle

### Zubereitung

1. **Für den Schokoladenboden** den Tortenring in Backpapier einschlagen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Sahne in einem Rührbecher mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
3. Eier und Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten hellgelb und cremig rühren.
4. Feingehackte kandierte Orangen und Rum kurz unterrühren. Sahne von Hand mit einem Schneebesen kurz unterheben.
5. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiemischung sieben und von Hand mit einem Schneebesen vorsichtig unterarbeiten. Die Masse gleichmäßig im Tortenring verteilen.
6. Teig im heißen Ofen in der Ofenmitte 20-25 Minuten backen.

7. Schokoladenboden auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen. Tortenring spülen und trocknen und um den erkalteten Schokoboden legen.
8. **Für die Schokoladensahne** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben.
9. 150 g Sahne aufkochen, auf die Kuvertüre geben und mit einem Teigschaber verrühren, bis sich alles glatt verbunden hat. Gelatine ausdrücken und ebenfalls in der Sahne-Kuvertüremischung unter Rühren auflösen. Sahne-Kuvertüremischung etwas abkühlen lassen.
10. Inzwischen 200 g Sahne steifschlagen und in 2 Portionen unter die Kuvertüremischung heben. Schokosahne auf dem erkalteten Schokoladenboden verteilen. Boden 1 Stunde kaltstellen, so dass die Sahne fest wird.
11. Inzwischen **für die Brombeersahne** 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser extra einweichen.
12. Brombeeren kalt abspülen, gut abtropfen lassen und in einen Rührbecher geben. Beeren am besten mit einem Schneidstab pürieren und mithilfe einer kleinen Kelle durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren.
13. Zitronensaft und Zucker unter das Püree rühren und aufkochen.
14. Inzwischen Saft, Eigelb und Stärke in einer kleinen Schüssel glattrühren. Ins heiße Brombeerpüree rühren und unter Rühren kurz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen.
15. 200 g Brombeermischung in eine kleine Schüssel geben, das 1 Blatt Gelatine ausdrücken und unterrühren. Mischung abkühlen lassen und beiseitestellen.
16. Die 4 Blatt Gelatine ausdrücken und unter die restliche heiße Brombeermischung rühren, in eine Schüssel geben und am besten in einem kalten Wasserbad abkühlen, aber nicht fest werden lassen.
17. Inzwischen die Sahne steifschlagen und mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Brombeermischung mit den 4 Blatt Gelatine heben. Brombeersahne im Tortenring auf der festgewordenen Schokoladensahne glattstreichen.
18. Die zurückbehaltene Brombeermischung in einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben und ringförmig in die Brombeersahne spritzen und glattstreichen, dann sieht die Torte beim Anschnitt "marmoriert" aus. Torte für etwa 2 Stunden kaltstellen.
19. Abschließend die Torte nach Belieben mit Tortenguss abglänzen und dekorativ frische Beeren und Pfefferminzblättchen auflegen.