



**Kochen**

**Lucia Kranz**

**Freitag, 21.06.2024**

**Schoko-Heidelbeer-Torte**

**Für 10 Stück**

**Zutaten:**

**Für den Schokoladenboden:**

2 Eier (Größe M)  
60 g Zucker  
50 g Mehl (Type 405)  
10 g Kakaopulver

**Für die Heidelbeer-Mousse:**

2 Blatt Gelatine  
120 g Heidelbeeren (frisch oder TK)  
20 ml Wasser  
10 g Vanillezucker  
Schale einer unbehandelten Zitrone (fein abgerieben)  
150 g Mascarpone  
50 g Puderzucker  
120 g Schlagsahne

**Für die Weiße Schokoladencreme:**

1,5 Blatt Gelatine  
100 g weiße Schokolade  
250 g Schlagsahne

**Für das Heidelbeer-Gelee:**

1 Blatt Gelatine  
60 g Heidelbeeren (frisch oder TK)  
50 ml Wasser  
1 Päckchen Vanillezucker



**Zubereitung:**

1. Eine Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Schokoboden Eier und Zucker in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und etwa 10 Minuten mit den Schneebesen auf höchster Stufe dickschaumig aufschlagen.
3. Mehl und Kakao mischen und auf die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber/-spatel vorsichtig unter die Eimasse heben. Dabei darauf achten, dass die Masse schön luftig bleibt.
4. Die Biskuitmasse in die Form geben. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Während der Biskuit abkühlt, die Heidelbeer-Moussefüllung zubereiten. Dafür Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
6. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. 20 ml Wasser, Vanillezucker und Zitronenschale in einen kleinen Kochtopf geben und aufkochen. Heidelbeeren zugeben und kurz köcheln lassen. Die gekochten Heidelbeeren mit einem Stabmixer pürieren, etwas abkühlen lassen.
7. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren im noch warmen Fruchtピューree schmelzen lassen. Mischung kurz kühl stellen.
8. Inzwischen Mascarpone und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren. Etwas Creme unter das Heidelbeerpüree rühren, dann das angerührte Püree unter die übrige Mascarponecreme schlagen, um die Zutaten gut zu verbinden.
9. Sahne steif schlagen und mit einem Teigschaber/-spatel unterheben.



10. Biskuit aus der Form lösen und in zwei gleichdicke Böden teilen. Aus dem oberen Biskuitboden mit Hilfe des Tortenrings oder z. B. einer Untertasse als Schablone einen Kreis Ø 14 cm ausschneiden.
11. Den unteren Biskuitboden auf einen Tortenständer setzen und mit einem Tortenring umschließen.
12. Die Heidelbeerrfüllung auf dem Biskuitboden verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Den zweiten Biskuitboden mittig aufsetzen.
13. Die Torte in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann.
14. In der Zwischenzeit die weiße Schokoladenfüllung zubereiten. Dafür die Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
15. Schokolade grob raspeln und mit 50 g Schlagsahne in eine Schüssel über ein warmes Wasserbad geben. Unter Rühren schmelzen.
16. Gelatine ausdrücken und in der Schokolade unter Rühren schmelzen. Mischung handwarm abkühlen lassen.
17. 200 g Schlagsahne cremig aufschlagen und mit einem Teigschaber/-spatel unter die Schokomischung heben.
18. Die Füllung auf den Schokoboden geben und glattstreichen.
19. Die Torte ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
20. Für das Heidelbeer-Gelee Gelatine in kaltem Wasser mindestens 5 Minuten einweichen.
21. Heidelbeeren, Wasser und Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Heidelbeeren mit einem Stabmixer pürieren und etwas abkühlen lassen.
22. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im warmen Püree schmelzen. Handwarm abkühlen lassen.
23. Das Heidelbeer-Gelee über die abgekühlte Füllung gießen. Die Torte mindestens 4 Stunden, ggf. auch über Nacht, gut durchkühlen und gelieren lassen.
24. Zum Servieren den Tortenrand von der gut gekühlten Torte lösen. Torte nach Belieben dekorieren und servieren.