



# Double-Chocolate Torte

## Zutaten:

### Für den Tortenboden:

- 350 g Ei (ca. 7 Stück)
- 210 g Zucker
- Salz
- 150 g Weizenmehl 550
- 60 g Stärke

### Schokocreme dunkel:

- 25 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 Blatt Gelatine
- 230 g Sahne, geschlagen
- Nach Belieben mit Rum oder Whiskey verfeinern

### Schokocreme hell:

- 45 g Butter
- 190 g weiße Schokolade
- 5 Blatt Gelatine
- 460 g Sahne, geschlagen
- Nach Belieben mit Kokoslikör oder Grand Marnier verfeinern.

## Zubereitung:

### Für den Tortenboden:

Zuerst Zucker, Ei und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren auf ca. 40 °C erwärmen. Danach ca. 20 Minuten mit dem Rührwerk in der Teigknetmaschine aufschlagen. Mehl und Stärke sieben und anschließend vorsichtig unterheben. Danach in eine Rundform geben und nach Anleitung backen.

**Tipp:** Den Tortenboden am besten einen Tag vorher zubereiten. Dadurch lässt er sich leichter schneiden.

### Schokocreme dunkel

Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Schokolade und die Butter mit dem Schuss Rum über dem Wasserbad auflösen. Wenn die Schokolade aufgelöst und ca. 50 °C warm ist, die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Masse kalt rühren und zum Schluss die aufgeschlagene Sahne in drei Teilen unterheben.

### Schokocreme hell:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Schokolade und die Butter mit dem Schuss Kokoslikör über dem Wasserbad auflösen. Wenn die Schokolade aufgelöst und ca. 50 °C warm ist, die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Masse kalt rühren und zum Schluss die aufgeschlagene Sahne in drei Teilen unterheben.



Im Holzbackofen:  
bei 210 °C einschießen,  
ca. 30-35 min backen.



Im Elektro-Steinbackofen:  
210 °C Oberhitze,  
130 °C Unterhitze  
ca. 30-35 min backen.  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:  
bei 180 °C einschießen und  
ca. 30-35 min. backen.



Für das Rezept wird ein halber Tortenboden verwendet.  
Diese Hälfte halbieren und nach bebilderten Anleitung verwenden:

## Anleitung:



Eine Hälfte des Tortenbodens mit einer Ringform umschließen. Darauf eine kleinere setzen.



Die kleinere Form mit der dunklen Schokocreme befüllen und glattstreichen.



Die Torte in die Gefriertruhe geben.



Nach ca. 30 Minuten aus der Truhe nehmen und Ring entfernen.



Die helle Schokocreme darauf verteilen und glattstreichen.



Darauf den zweiten Boden legen. Dann Torte mind. 3 Stunden kalt stellen und den äußeren Ring vorsichtig entfernen.



Torte außen und oben nach Belieben mit Sahne, Creme oder Schokolade verzieren.