Schoko-Waldfrucht-Torte

Zutaten Boden für ein großes oder zwei kleine Herzen:

200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
220 g	Mehl
40 g	Kakao
8 g	Backpulver
1 Prise	Salz

Zutaten Ganache:

300 g	Kuvertüre
100 ml	Sahne

Für den Belag nehmen Sie:

250 g gemischte Früchte wie z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Blaubeeren und 1 Päckchen Tortenguss nach Anleitung zubereitet. Zum Verzieren 100 g geröstete Mandeln.

Zubereitung:

Butter, Sahne und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver sieben und danach mit Salz und Vanillezucker unter die Masse rühren.

Ganache:
Sahne in einem Kochtopf aufkochen und die gehackte Kuvertüre unterrühren.

Belag:
Die Hälfte der Ganache auf den Boden geben und mit den Früchten belegen. Die Früchte mit Tortenguss abstreichen. Mit der restlichen Ganache die Torte an der Seite einstreichen und mit den gerösteten Mandeln verzieren.

Im Holzbackofen:
Bei 210° C backen.
Backzeit ca. 30 Minuten kleines Herz.
Backzeit ca. 45 Minuten großes Herz.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit ca. 30 Minuten kleines Herz.
Backzeit ca. 45 Minuten großes Herz.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C backen.
Backzeit ca. 30 Minuten kleines Herz.
Backzeit ca. 45 Minuten großes Herz.