

Hier und heute



Schokoladentorte mit Himbeeren

Genießen Sie Marcel Seegers Schokoladentorte mit Himbeeren, verfeinert mit einer zarten Glasur ist sie ein unwiderstehlicher Genuss für jeden Anlass.

Rezept

Schokoladentorte mit Himbeeren

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 290 g Butter, Zimmertemperatur
- 240 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 240 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
- 60 g Mandeln, gemahlen
- 240 g Mehl, Typ 550
- 7 g Backpulver
- 150 g Himbeeren tiefgekühlt (alternativ frische Himbeeren)

Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die tiefgekühlten Himbeeren antauen lassen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier und das Eigelb nach und nach zugeben. Die Zartbitterschokolade schmelzen.

Mandeln, Mehl und Backpulver gründlich vermischen. Die flüssige Schokolade unter die Buttermasse rühren, anschließend die Mehlmischung zufügen und alles zu einem glatten Rührteig verbinden.

Die Hälfte des Rührteigs in den Tortenring einfüllen und glatt streichen. Die angetauten Himbeeren darüber geben, dann den restlichen Rührteig darauf geben und glatt streichen. Die Schokoladentorte in den vorgeheizten Backofen geben und circa 35- 40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen die Schokoladentorte im Tortenring abkühlen lassen und dann den Ring und das Backpapier entfernen. Die Torte auf ein Kuchengitter stellen, damit sie mit der Schokoladenglasur überzogen werden kann.

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 60 g Butter
- 240 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter schmelzen, dann die gehackte Schokolade zufügen und alles bei kleiner Hitze verflüssigen. Puderzucker untersieben, die Prise Salz zugeben und alles verrühren. Die Glasur direkt auf die Schokoladentorte auf dem Kuchengitter geben, mit einer Palette verteilen und anziehen lassen.

Tipp: Alternativ kann man gekaufte Kuchenglasur verwenden.

Deko-Tipp: Für die Dekoration 150 g dunkle Schokospäne und 100 g Himbeeren (frische oder aufgetaute) auf der Tortenoberfläche verteilen.