Schokosahnetorte

Köstlicher Tortengenuss aus zartem Biskuit mit cremiger Schokosahne!
Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/DyHBBlA051o

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:
5 Eier (Gr. L)*
120g Puderzucker
100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
20g Kakaopulver
1 TL Backpulver

Für die Schokosahne:
800ml Sahne (ggf. laktosefrei)
200g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)
3 P. Sahnesteif

Zur Dekoration:
Schokoraspel
Schokodekor

1. Die Sahne für die Schokosahne am Vortag in einen Kochtopf

geben und unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen. Über Nacht kühl stellen.
2. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge sehr steif schlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker dick-cremig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Eischnee ebenfalls zugeben und dann alles vorsichtig vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tortenboden zweimal teilen.
3. Die Schokosahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Zur Dekoration einige Esslöffel Schokosahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und in den Kühlschrank legen.
4. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa ein Viertel der Schokosahne darauf streichen. Den mittleren Biskuit auflegen, ein weiteres Viertel Schokosahne darauf verteilen und den oberen Biskuit auflegen. Mit der restlichen Schokosahne die Torte komplett bestreichen.
5. Schokosahnetuffs auf die Torte spritzen und den Tortenrand mit geraspelter Schokolade belegen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Sahne durch aufschlagbare Sahne auf Kokosbasis ersetzen. Bei Zartbitterschokolade, Schokoraspel und Dekor auf Milchbestandteile achten. Im Reformhaus und Bioladen ist zudem vegane Schokolade erhältlich. Bitte stets prüfen, ob das Produkt wirklich glutenfrei ist.

Fruktosearm – Tipp: Für den Biskuit anstatt Puderzucker Getreidezucker verwenden. Zartbitterschokolade für die Schokosahne durch fruktosearme Schokolade ersetzen.

Schokoraspel können aus fruktosearmer Schokolade hergestellt werden.




rezepte-glutenfrei.de