Brombeer-Schoko-Torte

Diese sommerliche Torte hat sich mein Mann zum Geburtstag gewünscht. Zwischen den Biskuitböden, die ich mit Tonkabohne und gehackter Schokolade verfeinern habe, findet ihr eine Creme aus Brombeeren und Frischkäse. Frische Früchte dürfen natürlich nicht fehlen. Sie kommen als Deko zum Einsatz. Weil es so hübsch aussieht, habe ich noch getrocknete blaue Kornblumen darüber gestreut. Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezept:
Zutaten:
Schokobiskuit: 20er Backrahmen/Backform

- 6 Eier M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 85g Mehl
- 35g Kakao
- ¼ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade

Brombeerpüree:
• 200g Brombeerpüree (aus ca. 300g Brombeeren, TK oder frisch)
• 1¼ EL Zucker
• 1TL Vanillepaste
• ca.1TL Speisestärke

Brombeer-Frischkäsecreme:
• 5EL Brombeerpüree
• 500g Frischkäse
• 500g Sahne 32%ige
• 1 Päckchen Sofortgelatine (30g)
• 150g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste

Tränke:
• Kakao oder Kakaolikör

Außerdem:
• Frische Brombeeren

Zubereitung:
Schokobiskuit:
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden eines 20er Backrahmen, bzw. einer Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 45g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 75g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben, Tonkabohne reiben und alles unter die Masse heben. Anschließend die Schokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett auskühlen lassen.

Brombeerpüree:
Die Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Speisestärke mit etwas

Wasser anrühren, in das kochende Püree geben und andicken lassen. In eine Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Brombeer-Frischkäsecreme:
Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Zum Schluss das Brombeerpüree zügig einrühren.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen. Den ersten Boden mit Kakao bzw. Kakaolikör tränken (z.B. mit einem Pinsel auftragen), mit etwas Püree bestreichen, 1/4 Brombeercreme darauf verteilen und den nächsten Boden auflegen. Die Vorgehensweise wiederholen und auch bei den weiteren Böden so verfahren. Mit frischen Brombeeren dekorieren und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.
Nun kann die Torte serviert werden.

Guten Appetit!