

Schwarzbeer- Schokoladentorte mit einem Hauch Lavendel

Diese Torte ist ideal für einen schönen Sonntag auf der Terrasse mit Freunden. Der Boden ist ein saftiger Schokoladenbiskuit, eine cremige Schokoladenfüllung zwischendrin und obendrauf findet man einen Fruchtspiegel aus Schwarzebeeren und einen Hauch Lavendel.



Die Torte ist ein richtiger Schokoladen- Traum! Die oberste Schicht bildet ein Fruchtspiegel aus Schwarzebeeren und Lavendel. Dazwischen befindet sich eine cremige Topfen-Schokoladecreme. Der Boden besteht aus einem saftigen Schokoladenbiskuit.

Zutaten:

Für den Boden

- 2 Eier
- 60g Zucker
- 40g Mehl
- 20g Kakao
- 1EL Backpulver

Für die Füllung

- 250g Zartbitterschokolade
- 350g Topfen

Für den Fruchtspiegel

- 300g Schwarzbeeren (frisch oder tiefgefroren)
- ½ Limette
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Zweig Lavendel

Deko

- Frische Schwarzbeeren
- Lavendelzweig
- Getrocknete Blütenblätter
- Gehackte Schokoladenstücke

Anleitung

1. Den Ofen auf 180 C° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die 2 Eier werden getrennt, danach werden die Eiklar zu Schnee geschlagen. Nun die 60g Zucker langsam dazugeben und weiterschlagen. Nun die 2 Dotter dazugeben und weiter rühren. 40g Mehl, 1 EL Backpulver und 20g Kakao unterheben.
2. Den Teig in eine Ringform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.
3. Die Zartbitterschokolade hacken und in einer Schüssel schmelzen. Den Topfen mit der Schokolade gut vermischen. Nun die Masse auf den abgekühlten Tortenboden verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen.
4. Die Schwarzbeeren wenn nötig auftauen lassen. Den Saft einer halben Limette, einen Zweig Lavendel und die Beeren in einen Topf zum kochen bringen. Durch ein Sieb streichen. Die Gelatine nach der Gebrauchsanweisung verarbeiten und zu den Beeren hinzufügen. Die lauwarmer Beerenmasse auf der Torte verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen.
5. Die Torte zum Schluss mit frischen Schwarzbeeren, Lavendelzweige, getrocknete Blütenblätter und gehackte Schokoladenstücke dekorieren.

