

Süße
Backideen

mit Evelin
und GLOBUS

Schoko-Torte mit schwarzen Johannisbeeren



GLOBUS



12 Stücke



3 Stunden
+
35 Minuten
Backzeit
+
5 Stunden
Kühlzeit



mittel

Zutaten Schoko-Biskuit

2	Eier	95 ml	Johannisbeersaft	20 g	Backkakao
95 g	Zucker		(zum Tränken,	7 g	Backpulver
1 Prise	Salz		z. B. von		
95 ml	Rapsöl		GLOBUS		
95 ml	Milch		Qualitätsmarke)		
125 g	Mehl				

Zutaten Schoko-Mascarpone

75 g	Zartbitter-Schokolade	40 g	Puderzucker	2 TL	San Apart
250 g	Mascarpone	100 ml	kalte Schlag-sahne		

Zutaten Johannisbeer-Mousse

125 g	TK-Johannisbeeren (z. B. von GLOBUS Qualitätsmarke)	60 g	Zucker	300 g	kalte Schlag-sahne
		2 Blatt	Gelatine		

Zutaten Fruchtspiegel

100 ml	Johannisbeersaft (z. B. von GLOBUS Qualitätsmarke)	2 g	Agar Agar		
--------	--	-----	-----------	--	--

Zutaten Dekoration

200 g	frische Beeren				
-------	----------------	--	--	--	--



Zubereitung Schoko-Biskuit

- 1 Den Backofen auf 175°C vorheizen und eine runde Backform mit dem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend Eier, Zucker und Salz bei mittlerer Stufe etwa 10 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Zunächst das Öl und anschließend die Milch nach und nach unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Danach Mehl, Backkakao, und Backpulver mischen, auf die Ei-Zucker-Öl-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform streichen und 35-40 Minuten im Ofen backen.

Zubereitung Schoko-Mascarpone

- 2 Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mascarpone in eine Rührschüssel geben, Puderzucker hinein sieben und mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe kurz aufschlagen. Schokolade zügig unter die Creme rühren. Schlagsahne cremig (nicht steif!) schlagen und zusammen mit dem San Apart zur Schoko-Mascarpone geben. Anschließend die Creme ganz kurz steif schlagen. Bei Bedarf kann man auch gerne etwas mehr San Apart hinzugeben, falls die Creme nicht steif genug ist.

Zubereitung Johannisbeer-Mousse

- 3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. TK-Johannisbeeren (bereits angetaut) fein pürieren, zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Für etwa 1-2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, mit einem Pürierstab glatt pürieren. Schlagsahne steif schlagen und unter das Johannisbeerpüree heben.



Fertigstellung

- 4 Den ausgekühlten Schoko-Biskuitboden einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 2 Bodenschichten erhält. Nun die erste Bodenschicht in einen Tortenring mit entsprechendem Durchmesser legen. Den Biskuitboden mit Johannisbeersaft tränken und die Schoko-Mascarpone gleichmäßig darauf verstreichen. Nun die 2. Bodenschicht darauf geben, erneut tränken und anschließend die Johannisbeer-Mousse gleichmäßig auf dem ganzen Boden glatt aufstreichen. Nun die Torte 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Zubereitung Fruchtspiegel

- 5 Für den Fruchtspiegel in einem Topf Johannisbeersaft und Agar-Agar 2 min aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen und die Masse auf etwa 40 Grad runterkühlen lassen. Anschließend den Fruchtspiegel auf die Torte geben und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis der Spiegel fest geworden ist.

Dekoration

- 6 Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, den Tortenring entfernen und die Tortenrandfolie vom Rand lösen. Anschließend die Beeren dekorativ auf die Torte setzen.

*Guten Appetit,
eure Evelin*

Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen
Tipps und Tricks zur Zubereitung finden
Sie online unter: [globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)

