

# Festtags-Schokoladen-Torte



## Das brauchst du:

### *Für den Biskuitboden:*

6 Eigelb, 6 Eiweiß,  
6 Esslöffel warmes Wasser  
100 g Kartoffelmehl  
100 g Weizenmehl  
120 g Zucker  
10 g Kakao

### *Für die Fülle:*

200 ml warme Milch  
100 ml Eierlikör (optional)  
350 g dunkle Schokolade  
6 Blatt Gelatine  
500 g Schlagsahne

### *Zur Deko:*

12 Physalis  
etwas geraspelte Schokolade

## So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
- 2.) Gib etwa 1/3 des Zuckers zu dem Eiweiß und schlage so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

- 3.) Gib das Eigelb zusammen mit dem warmen Wasser in eine andere Schüssel und schlage so lange, bis das Eigelb schaumig ist.
- 4.) Gib den Rest des Zuckers dazu und schlage so lange, bis sich auch dieser Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 6.) Lege eine Springform mit Backpapier unten und am Rand aus (nicht einfetten, sonst geht der Biskuit nicht auf).
- 7.) Mische das Mehl, das Kartoffelmehl und den Kakao.
- 8.) Gib das Eiweiß auf die Eigelbmasse.
- 9.) Siebe das Mehlgemisch darüber.
- 10.) Rühre nun mit einem Spatel mit der Hand das Ganze unter (nicht mehr mit dem Handrührgerät!)
- 11.) gib den Teig in die Springform und backe den Biskuit für 40 Minuten auf mittlerer Schiene.
- 12.) Lass den Biskuit ganz kalt werden und schneide ihn in der Mitte durch.
- 13.) Schlage die Sahne steif.
- 14.) Erwärme die Milch.
- 15.) Gib die Schokolade in einen Simmertopf oder in ein Wasserbad und löse sie auf.
- 16.) Rühre die Schokolade in die warme Milch.
- 17.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten ein.
- 18.) Drücke die Gelatine mit der Hand aus und erhitzte sie in einem Topf unter STÄNDIGEM RÜHREN, bis sie sich aufgelöst hat. NIEMALS KOCHEN LASSEN!
- 19.) Gib die Schokomilch zu der Sahne und rühre durch.
- 20.) Gib etwas von der Schokomilchsahne zu der Gelatine und rühre mit einem Schneebesen.
- 21.) Gib nun dieses Gelatinegemisch in die Schokomilchsahne.
- 22.) Öle einen Tortenring ein und bestreue ihn innen mit Zucker.
- 23.) Lege den Ring um einen Biskuitboden und schau, dass der Ring gut schließt.
- 24.) Wenn du willst, kannst du den Boden jeweils mit etwas Eierlikör tränken.
- 25.) Fülle nun die Hälfte der Schokomilchsahne auf den Boden.
- 26.) Gib den zweiten Boden oben drauf und fülle den Rest der Schokomilchsahne darauf.
- 27.) Lass das Ganze am besten über Nacht im Kühlschrank stocken.
- 28.) Nimm die Torte am nächsten Tag aus dem Kühlschrank und verziere sie.