

## Schoko-Beeren- Zitronenmelisse-Torte



### Das brauchst du:

#### ***Für den Boden:***

100 g Butter

2 Eier

100 g Zartbitterkuvertüre oder Vollmilchkuvertüre

80 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

2 Teelöffel Kakaopulver

#### ***Für die Mousse:***

250 ml Milch

2 Eigelbe

350 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

2 Becher (400 g) halbfest geschlagene Schlagsahne

Ein paar Blätter Zitronenmelisse

Für die Dekoration:

Beeren der Saison

Ein paar Blätter Zitronenmelisse

So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Butter und die 100 g Kuvertüre in ein Wasserbad und schmelze beides.
- 2.) Vermische die Mandeln, das Backpulver und den Kakao in einer Schüssel.
- 3.) Nimm eine andere Schüssel und schlage darin die Eier schaumig.
- 4.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 5.) Gib den Zucker in die Eiermasse und schlage nochmals schaumig.
- 6.) Gib die geschmolzene Kuvertüre dazu und rühre durch.
- 7.) Gib das Mandelgemisch ebenfalls dazu und rühre nochmals durch.
- 8.) Lege eine Springform mit Backpapier aus und fülle den Teig hinein.
- 9.) Backe den Teig auf mittlerer Schiene für 20 Minuten.
- 10.)Mache in der Zwischenzeit die Ganache: Dazu gibst du die Milch in einen Topf. Gib Zitronenmelisseblätter hinzu und lass die Milch aufkochen.
- 11.)Nimm die Milch vom Herd.
- 12.)Gib die Eigelbe in die Milch und rühre mit einem Schneebesen kräftig durch.
- 13.)Lass das Ganze noch mal aufkochen. Du musst dann immer dabei rühren!
- 14.)Gib die 350 g Kuvertüre, die du vorher klein gehackt hast, in eine Schüssel.
- 15.)Gib nun die Milch-Eier-Masse in zwei „Etappen“ in die Kuvertüre und rühre mit einem Schneebesen dabei um.
- 16.)Schlage die Sahne so weit, dass sie relativ fest, aber noch nicht ganz fest ist.
- 17.)Gib die Sahne nach und nach in die Kuvertüre und rühre mit einem Schneebesen.
- 18.)Nimm den Tortenboden aus dem Ofen und löse ihn aus der Form.
- 19.)Gib ihn auf eine Tortenplatte.
- 20.)Öle einen Tortenring innen ein und bestreue den öligen Teil mit Zucker.
- 21.)Lege den Tortenring fest um den Tortenboden.
- 22.)Fülle nun die Ganache in den Tortenring.
- 23.)Stelle die Torte für eine Nacht in den Kühlschrank.
- 24.)Gib am nächsten Tag die Beeren und Zitronenmelisseblätter als Verzierung auf die Torte.
- 25.)Löse den Tortenring ab.