

Schokoladentorte mit Himbeeren

Zutaten

Für den Teig:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 80 g Mehl
- 40 g Stärke
- 40 g Kakaopulver

Für die Füllung:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 125 g Mascarpone
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- 400 ml Sahne, mindestens 30% Fettgehalt
- 150 g Himbeeren

Außerdem:

- 100 g Himbeeren
- 40 g weiße Schokolade



Und so geht's

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße und 4 EL kaltem Wasser steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe verquirlen und unter den Eischnee heben. Die Stärke, das Mehl, das Kakaopulver und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mascarpone mit Zitronensaft und Zucker glatt rühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf tropfnass bei schwacher Hitze auflösen, ca. 2 EL Creme unterrühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Etwa ein Drittel der Creme abnehmen und bis zum Garnieren kalt stellen.

Den Biskuit in 10-12 cm breite Streifen schneiden. Jeweils mit etwas Creme bestreichen und mit einigen Himbeeren belegen (mit in die Creme drücken!). Den ersten Biskuitstreifen kompakt zur Roulade aufrollen, den nächsten Streifen ansetzen und darauf rollen etc. bis alle Streifen darum gewickelt sind. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank in ca. 3 Stunden anziehen lassen. Dann entrollen und auf eine Platte setzen. Die zum Garnieren kaltgestellte Creme auf dem warmen Wasserbad geschmeidig rühren und die Torte damit einstreichen. Mit Himbeeren belegen und mit gehackter weißer Schokolade bestreut servieren.