



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

SCHOKO-TORTE MIT IRISH-CREAM-LIKÖR

Irish-Cream-Likör, eine Schoko-Creme zum Niederknien und eine Hingucker-Dekoration aus Salzbrezeln machen diese Schokoladentorte absolut einzigartig. Darf's ein Stück vom Schokoglück sein?



Zubereitung

1. Für den Teig Butter zerlassen. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Wasser schaumig rühren, nach und nach Diamant Brauner Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Masse ca. 2 Minuten gut schaumig rühren. Eischnee dazugeben. Mehl, Speisestärke und Kakao darüber sieben und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt Butter vorsichtig unterrühren. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) verteilen.

2. Sofort im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) 10 Minuten backen. Dann Temperatur auf Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) herunterschalten und weitere 25–30 Minuten backen.

3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Boden sofort am Rand lösen. Springform entfernen und Kuchen auf ein Gitter stürzen. Backpapier abziehen und gänzlich auskühlen lassen.

4. Boden mithilfe eines Zwirns einmal waagrecht halbieren. Unteren Tortenboden auf eine Platte legen und Tortenring eng drumherum legen.

5. Für die Füllung Schokolade hacken, zusammen mit Diamant Brauner Zucker und Salz in 200 g Sahne erhitzen und unter Rühren auflösen. Restliche Sahne steif schlagen und in einer anderen Schüssel mit der Schokosahne mischen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen.

6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen. Schokosahne aufschlagen, dann esslöffelweise unter Rühren zur Gelatine geben und glattrühren. Zuletzt Kakao und 125 ml Irish-Cream-Likör unterrühren.

7. Unteren Tortenboden mit 2–3 EL Irish-Cream-Likör beträufeln. Ein Drittel der Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der Hälfte der restlichen Füllung bestreichen. Restliche Füllung zum Verzieren des Randes beiseite stellen.

8. Schokoladentorte ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Dann Torte mit einem Messer vom Tortenring lösen, restliche Creme glattrühren und am Rand glatt verteilen.

9. Schokoladentorte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

10. Zum Servieren den Rand mit Salzbrezeln dekorieren.

11. Tipp: Der Boden lässt sich noch besser halbieren, wenn er am Vortag gebacken und in Alufolie gewickelt wird.

Zutaten

Für den Teig:

75 g	Butter (oder Margarine)
6	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
4 EL	Wasser
200 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
55 g	Mehl
55 g	Speisestärke
40 g	echter Kakao (gesiebt)

Für die Füllung:

200 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
30 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
600 g	Sahne
5 Blatt	Gelatine
10 g	echter Kakao (gesiebt)
125	Irish-Cream-Likör
2-3 EL	Irish-Cream-Likör

Zum Dekorieren:

ca. 60 g	Salzbrezeln
----------	-------------



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**