

Anja Fürbass

Schokofrüchtchen

Zutaten für die Böden

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200ml Öl
- 200ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 200g Mehl
- 100g Stärke
- 100g Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Fruchteinlage

- 600g Obst nach Wahl (hier Nektarine)
- 100ml Wasser
- 2 Tüten Agar Agar (alternativ auch mit 2 Tüten gemahlener Gelatine möglich)
- Zucker nach Bedarf

Zutaten für die Ganache

- 200ml Schlagsahne
- 600g weiße Schokolade

Für die Dekoration

- 200g weiße Modellerschokolade
- Früchte zur Dekoration nach Wahl

Zubereitung:

Der Teig

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz ordentlich schaumig rühren. Bei niedrigerer Stufe Wasser und Öl hinzugeben und vermengen. Mehl, Kakaopulver, Stärke und Backpulver gleichmäßig vermischen, hineinsieben und auf niedriger Stufe zu einer einheitlichen Masse verrühren. Den Teig dabei nicht überschlagen, sondern aufhören, sobald alles gut vermengt ist.

Die Masse nun in eine vorbereitete Springform (26er, alternativ für eine kleinere höhere Torte zwei 20er Formen) geben, welche mit Backpapier ausgelegt ist.

Den Teig bei 170°C Ober-Unterhitze 35-40 Minuten backen, die Stäbchenprobe nicht vergessen (bei zwei 20er Formen verringert sich die Backzeit auf 20-25 Minuten).

Nach dem Backen den Teig komplett auskühlen lassen.

Die Fruchteinlage

Je nach Durchmesser der Böden wird nun die Fruchteinlage hergestellt. Bei einer 26er Form werden zwei 24er Backrahmen vorbereitet, bei den 20er Böden zwei oder drei 18er Rahmen (je nachdem wie dick man seine Fruchtschicht möchte). Die Backrahmen werden dann mit Frischhaltefolie ausgekleidet.

Die Früchte waschen und pürieren. Je nach Geschmack kann man hier frei wählen welche Früchte man verwenden will und wie fein püriert die Fruchteinlage sein soll.

Die pürierten Früchte in einen Topf geben und das Wasser dazugießen, probieren ob die Süße der Früchte passt und ggf. mit Zucker nachsüßen, dann das Agar Agar dazugeben und alles aufkochen und etwas köcheln lassen (bei gemahlener Gelatine: Gelatine mit 100ml Wasser mischen, püriertes Obst aufkochen und ggf. nachsüßen, vom Herd nehmen und die aufgelöste Gelatine unter Rühren dazugeben).

Das Püree nun in die vorbereiteten Backrahmen geben und bei Zimmertemperatur erstarren lassen.

Die Ganache

Die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Sobald die Sahne kocht vom Herd nehmen und über die Schokolade gießen. Schokolade schmelzen lassen und gelegentlich rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zusammenbau

Die Böden schneiden und den ersten Boden auf eine Kuchenplatte geben. Eine dünne Schicht Ganache darauf streichen, darauf eine Schicht Fruchteinlage und diese dann wieder mit etwas Ganache bestreichen. Den nächsten Boden darauf und alles wiederholen.

Die zusammengebaute Torte rundum mit der Ganache bestreichen, sodass alles eben ist.

Die Modellerschokolade in mehreren Portionen in der Hand kneten bis sie weich und formbar ist, daraus Rollen bilden und diese mit einem Nudelholz zu dünnen breiten Streifen ausrollen. Gegen das Ankleben auf der Arbeitsplatte und dem Nudelholz kann etwas Puderzucker verwendet werden. Die eine Seite des Schokoladenstreifens wird nun gerade geschnitten, sodass ein sauberer Rand entsteht, die andere Seite bekommt einen leichten Wellenschnitt. Der Streifen wird am oberen Kuchenrand angelegt und herumgewickelt, mit der restlichen Schokolade gleich verfahren, dabei vom oberen Kuchenrand nach unten Richtung Tortenplatte vorarbeiten. Die Schokoladenstreifen sollten sich immer etwas überlagern, damit man sie am Ende nach außen biegen kann, die Enden der Streifen sollten sich immer leicht überschneiden um so einen schöneren Effekt zu erzielen. Wenn der ganze Rand eingekleidet ist, wird die Schokolade noch etwas zurechtgezogen und nach außen gebogen.

Der Deckel der Torte wird nun mit Früchten nach Wahl belegt.

Fertig.