

Blaubeer-Schokoladen Torte

Zubereitung: 45 min

Backzeit: 30 min

Kühlzeit: mind. 4 Stunden

Zeit insgesamt: mind. 5 Std. 15 min

Zutaten für eine 28 cm Torte:

Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade

60 g Butter

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm

120 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

200 g Mehl

50 g Kakao

1,5 TL Backpulver

1 TL Natron

1 Prise Salz

250 ml Buttermilch, zimmerwarm

Für die Creme:

200 ml Sahne

250 g Quark 20%

120 g Joghurt 3%

250 g Doppelrahm-Frischkäse

100 g Zucker

1 große Prise gemahlene Vanille

9 TL San apart

Ansonsten:

100 g Blaubeermarmelade

200 g Blaubeeren, frisch

Besonderes Werkzeug:

28 cm Springform

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesensieb

Sieb

Zubereitung:

Alle Zutaten etwa 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 28 cm Durchmesser einfetten.

Die Zartbitterschokolade mit der Butter schmelzen. Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mindestens 3 min weißcremig rühren. Die Butter-Schoko-Masse und die Buttermilch unterrühren. Das

Mehl mit dem Backpulver, Natron, Salz und mit dem Kakaopulver vermischen und zur restlichen Masse sieben. Alles ganz kurz verrühren bis ein glatter Teig entstanden ist.

In die Springform geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, ein paar Minuten in der Form abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

Den Kuchenboden mit einem Tortenring umspannen. Die Marmelade etwas in der Mikrowelle erwärmen und anschließend durch ein Sieb streichen. So wird die Marmelade schön samt. Die Marmelade auf dem Kuchen verteilen und anschließend kalt stellen.

Nun kann die Creme hergestellt werden. Dafür die Sahne mit 2 TL San apart steif schlagen. In einer anderen Rührschüssel den Quark, Joghurt, Frischkäse zusammen mit dem Zucker, der Vanille und 7 TL San apart solange cremig rühren, bis die Masse leicht andickt. Anschließend die Schlagsahne unterheben.

Die Creme nun mit einem Teigschaber auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Die Heidelbeeren waschen, etwas trocken tupfen und auf den Kuchen legen.

Den fertigen Kuchen nun für mindestens 4 Stunden, am besten jedoch über Nacht, kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥