

## SCHOKOTORTE REZEPT MIT WIENER BISKUIT by Daninas Dad



### Zutaten (für 22 cm Tortenform)

#### Wiener Biskuit

4 große Eier  
120 g Zucker  
½ Packung Vanillezucker  
60 g Mehl  
60 g Maizena  
40 g lauwarme Butter  
Zesten einer Zitronenschale, Prise Salz

#### Schokosahne

650 ml Schlagobers (Sahne)  
1 Packung Sahnesteif  
1 Kaffeelöffel Zucker  
150 g Zart-Bitter-Schokolade

#### Sonstige Zutaten

Marmelade nach Belieben  
2-3 cl Rum oder Whiskey

**Wichtiger Hinweis:** Die Torte nach der Fertigstellung im **Kühlschrank** aufbewahren!

### Vorbereitungen Biskuittorte

Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Mehl, Maizena und Vanillezucker gut vermengen. **Tipp:** Auf einem Papier Hin- und Herschwenken.



22 cm Tortenform mit Backpapier auslegen. **Tipp:** Nicht einfetten, sonst geht der Teig nicht auf!



Butter auf schwacher Hitze flüssig werden lassen. Darauf achten, dass die Butter dabei nicht zu heiß wird!



### Zubereitung Wiener Biskuit Torte

Vier **Eier** in eine Rührschüssel geben und in ein **warmes Wasserbad** stellen. Gleich mit einem Mixer leicht anschlagen. Nach und nach den **Kristallzucker** mit dem **Vanillezucker** beimengen. Auf schneller Stufe so lange mixen, bis eine helle, schaumige, warme Masse entsteht (mind. 10 Minuten).

**Tipp:** Das Wasserbad nicht zu heiß machen, damit keine „Eierspeise“ entsteht. Prüfe die Temperatur der Eiermasse zwischendurch (mit dem Finger).

Dann die Masse über einem **kalten Wasserbad** schlagen, so dass sie wieder abkühlt.

Wenn die Eiermasse hell und steif-schaumig ist, die **Schale einer Zitrone** darüber reiben.



Ca. ein Drittel des **Mehl-/Maizena-/Backpulver-Gemisches** über die Masse sieben und sanft unterheben. Anschließend den gesiebten Rest des Mehl-Gemisches sanft aber sorgfältig einrühren.



Die warme (nicht heiße!) **flüssige Butter** sanft einarbeiten.



Die fertige Wiener Masse in die Tortenform (22 cm) füllen und ab ins Rohr, auf **unterer Schiene** bei **170 Grad (Ober-/Unterhitze)** für **ca. 35 Minuten**. Stäbchenprobe!



**Tipp:** Nach dem Backen die Tortenform vorsichtig umdrehen und zum Auskühlen „kopfüber“ auf ein Backgitter stellen. Das verhindert, dass die Torte (in der Mitte) zusammenfällt.

## Schokosahne Zubereitung

Klein gebrochene **Schokolade** und 150 ml **Sahne** in einen Topf geben und am Herd bei sehr schwacher Hitze auflösen. Darauf achten, dass das Ganze nur **zähflüssig** wird. 500 ml **Obers** mit einem Kaffeelöffel **Zucker** leicht anschlagen, dann das **Sahnesteif** dazugeben und solange weiter mixen, bis der Schlag fest ist.



Etwas von der leicht abgekühlten flüssigen Schokolade in den Schlag geben und vorsichtig unterrühren. Dann die restliche Schokolade einfließen lassen und sanft unterheben.



## Ausarbeitung Schokotorte

Wenn die Biskuitorte **vollständig ausgekühlt** ist, den Tortenring entfernen. Gegebenenfalls vorher mit einem Messer rund um den Tortenrand ziehen. Die Torte zweimal horizontal durchschneiden.

**Marmelade** mit dem **Rum** (oder Whiskey) verrühren und den Tortenboden damit bestreichen.

Anschließend eine Schicht **Schokosahne** darauf verteilen.

Das mittlere Tortenstück vorsichtig auf den Tortenboden heben und mit etwas **Rum** oder Whiskey (oder alternativ nochmals mit Marmelade) bestreichen/tränken. Dann wieder eine Schicht **Schokosahne** auftragen.

Den Tortendeckel aufsetzen. Abschließend die Torte mit dem Rest der **Schokosahne** bestreichen bzw. verzieren.

**Tipp:** Teile Dir die Schokosahne gut ein. Für die Füllung jeweils etwas weniger als ein Drittel der Gesamtmenge verwenden, da Du außen (für Rand + Dekor) etwas mehr davon benötigst.

