Rezepte-und-Tipps.com

Rezept für eine weiße Schokoladentorte

Die weiße Schokoladentorte ist etwas aufwändiger in der Zubereitung - Symbolbild: © ST22Studio - stock.adobe.com

Rezeptinfos

BACKZEIT	GESAMTZEIT	GERICHT	SCHWIERIGKEIT
25 Min.	**2:25 h**	**Torte**	**Profi**

PREIS
gehoben

Zutaten für die weiße Schokoladentorte

800 g	Schlagsahne
600 g	weiße Kuvertüre
125 g	Zucker
75 g	Weizenmehl
25 g	Speisestärke
4	Eier
3 Päckchen	Sahnesteif
1	Eiweiß
1	unbehandelte rosafarbene Rosenblüte
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
6 EL	Himbeergelee
2 EL	Kakaopulver
1 TL	Backpulver (gestrichen)
1 Prise	Salz
	Rosa Zucker zum Verzieren

Zubereitung der weißen Schokoladentorte

1. 2 Tage bevor Sie die Torte servieren möchten, lösen Sie vorsichtig die Rosenblüten ab. Verschlagen Sie ein Eiweiß mit 2 EL Wasser und ziehen die Rosenblüten einzeln durch. Bestreuen Sie sie von allen Seiten mit Zucker, legen sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes und mit Zucker bestreutes Backblech und lassen sie trocknen.

2. Hacken Sie die Kuvertüre und erhitzen Sie die Sahne in einem Topf. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lösen die Kuvertüre in der Sahne auf. Stellen Sie diese Masse dann ca. 4-5 Stunden kalt.

3. Trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß mit 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und einer Prise Salz steif. Rühren Sie die Eigelbe einzeln unter. Mischen Sie das Mehl mit der Speisestärke, dem Kakaopulver und dem Backpulver und heben es unter die Eimasse. Geben Sie die Masse in eine Springform (26 cm) und streichen sie glatt. Backen Sie ca. 25 Minuten bei 200 Grad. Lösen Sie den Springformrand und lassen den Boden auskühlen.

4. Nehmen Sie den Boden aus der Form und schneiden ihn waagerecht zweimal durch. Stellen Sie um den unteren Boden einen Tortenring. Rühren Sie das Himbeergelee glatt und verteilen es auf dem Boden. Schlagen Sie jeweils 1/3 der Schokoladencreme mit einem Päckchen Sahnesteif auf. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verteilen und glattstreichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und wieder mit 1/3 der Creme bestreichen. Den letzten Boden drauflegen und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen. Stellen Sie die Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank.

5. Abschließend mit den Rosenblättern und etwas rosa Zucker verzieren. *Guten Appetit!*

Tipps für das Rezept

Tipps für das Rezept

Wer diese Torte zubereiten möchte, sollte sich wirklich viel Zeit nehmen. Es ist sehr wichtig, die Kuvertüre richtig zu schmelzen, damit keine Klümpchen entstehen – also langsam rühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.

Weiße Schokolade ist temperamentvoller als dunkle: Sie schmilzt leichter und kann schneller verderben. Ein kühles, trockenes Lagern ist daher wichtig. Die Torte sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden und hält dort etwa drei bis vier Tage.

Für die gezuckerten Rosenblätter müssen Sie absolut unbehandelte Rosen verwenden – achten Sie beim Kauf darauf, dass sie nicht mit Pestiziden behandelt wurden. Die Blätter brauchen wirklich zwei Tage zum Trocknen, das lässt sich leider nicht abkürzen. Wer keine Himbeeren mag, kann auch zu Erdbeer-Gelee greifen.

Profi-Tipp: Die weiße Schokoladencreme lässt sich leichter verarbeiten, wenn Sie die grob zerkrümelte Kuvertüre einige Minuten in die warme Sahne geben, anstatt sie separat zu schmelzen. So entsteht eine cremigere Ganache ohne das Risiko von Klumpen. Erfahren Sie bei uns außerdem alles über Mehl.

Das Rezept im Internet: https://www.rezepte-und-tipps.com/backrezepte/tortenrezepte/schokoladentorten/weisse-schokoladentorte.html