



[Link zum Beitrag](#)



Schokoladentorte Lingomberry mit feiner Glasur á la Sacher Lingomberry *Preiselbeermarmelade

Zutaten Teig für Torte 26 cm Ø

8	Eier
240 g	Zucker
200 ml	Öl
200 g	Zartbitterkuvertüre
220 g	Mehl
2 EL	Backkakao
1 Pck.	Backpulver

Zutaten Schokoladenglasur

90 g	Zucker
125 ml	Wasser
300	Zartbitterkuvertüre

Zutaten Füllung und Dekoration

1	Glas Preiselbeermarmelade (groß oder zwei)
1	Praline
1	Dattel
	Zuckerperlen

Sonstiges: Springform, Backpapier & Auskühlgitter, Holzstäbchen zur Garprobe

Backofen vorheizen 180° Ober-/Unterhitze, Backzeit etwa 50 Minuten

Zubereitung

Eier und Zucker etwa 5 Minuten schaumig rühren, das Volumen erhöht sich gut sichtbar. Öl langsam, während des Rührens auf kleiner Stufe, einfließen lassen. Anschließend die geschmolzenen Schokoladenkuvertüre auf die gleiche Art und Weise dazu geben bis sich alles gut verbunden hat. Nun das Mehl, den Backkakao und Backpulver auf zwei Portionen auf die Masse sieben und mit einem Schneebesen gut unterheben. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform (nur Boden) füllen und die Springform kurz auf dem Tisch aufklopfen, damit Luftblasen entweichen können...

Unbedingt nach ca. 45 Minuten eine Garprobe mit dem Holzstäbchen machen.

Nach dem Backen den Kuchen kurz abkühlen lassen und anschließend aus der Springform lösen. Zuvor mit einem Messer zwischen Tortenrand und Backform zum Lösen des Kuchens entlang fahren. Auf einem Auskühlgitter ganz auskühlen lassen. Bis hierher kann der Kuchen wunderbar schon einen Tag zuvor vorbereitet werden. Gut verpackt bis zu weiteren Verarbeitung zur Seite stellen. ... >



...ab in den Ofen...! *jipieeee





[Link zum Beitrag](#)



Schokoladentorte Lingomberry mit feiner Glasur á la Sacher Lingomberry *Preiselbeermarmelade

- 2 -

Zutaten Schokoladenglasur

90 g	Zucker
125 ml	Wasser
300	Zartbitterkuvertüre, Stücke

Zutaten Füllung und Dekoration

I	Praline
I	Dattel
	Zuckerperlen
	Krokantstreusel

Vorbereitung Torte

Die waagrecht halbierte Torte mit der einmal kurz aufgekochten Marmelade füllen und komplett einstreichen. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Schokoladenglasur

Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen, dabei mit einem Schneebesen rühren bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat und das Zuckerwasser klar ist. Das Zuckerwasser über die Schokoladenstücke gießen. Einen Moment warten und dann mit einem Schneebesen schön glatt rühren, dabei so wenig wie möglich Luftblasen einrühren. [Siehe Video KLICK HIER](#)

Schokoladenglasur über die mit Marmelade gefüllte und ummantelte Torte gießen. [Siehe Video KLICK HIER](#)

Dekoration:

Den unteren Tortenrand mit Krokant verzieren, sobald die Schokolade etwas angezogen hat und nicht mehr tropft. Mit der Hand die Krokantstreusel andrücken. Mit Praline, halbierte Dattel und Zuckerperlen dekorieren... *fertig!

Tipps ♥ Die evtl. gerissene Oberfläche der Torte mit einem Messer waagrecht wegschneiden. Evtl. den Boden der Torte als Deckel verwenden, so hat man eine glatte Oberfläche.

Tipps ♥ Für eine kleine Torte (ca. 18 cm Ø) das Rezept einfach halbieren! *knüep

