

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Pariser Creme-Torte

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für eine hohe Torte mit 20-22 cm Durchmesser

Für die Schokoladeböden (am besten schon am Vortag zubereiten): 160 g weiche Butter, 160 g dunkle Schokolade (flüssig, ca. 40 °C), 80 g Staubzucker, 8 Eidotter, 8 Eiweiß, 160 g Kristallzucker, Salz, 135 g glattes Mehl, 25 g Kakaopulver.

Für die Pariser Creme (am besten schon am Vortag zubereiten): 360 g Schlagobers, 75 g Staubzucker, 110 g Butter, 330 g dunkle Schokolade (fein gehackt, etwa 60 % Kakaoanteil).

Für die Glasur-Ganache: 50 g Wasser, 100 g Milch, 60 g Schlagobers, 10 g Zucker, 50 g Honig, 300 g dunkle Schokolade.

Außerdem: frische Ribiseln, evt. Goldflocken, Orangen- oder Ribiselgelee.

Zubereitung

Für die Schokoladeböden Butter, flüssige Schokolade, Staubzucker und Eidotter schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile vermischen und zum Schluss die Mehl-Kakao-Mischung unterheben.

Am Besten in 2 eingeschlagene Tortenreife füllen und im Rohr bei etwa 165 °C Heißluft 35 bis 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und jeweils einmal durchschneiden.

Für die Creme Schokolade schmelzen. Obers mit Zucker verrühren, mit der Schokolade vermengen und gut durchrühren. Die zimmerwarme Butter aufschlagen und nach und nach mit der Schokocreme aufschlagen.

Wenn die Creme schaumig genug aufgeschlagen ist, mit dem Füllen der Tortenböden beginnen. Dafür die Böden dünn mit Ribiselgelee einstreichen und dann mit der Pariser Creme füllen und einstreichen. Etwas von der Creme in einen Spritzsack füllen und den Rand der Torte dicht mit Rosetten dekorieren. Abermals durchkühlen lassen.

Für die Glasur-Ganache Wasser, Milch, Schlagobers, Zucker und Honig aufkochen, beiseite ziehen und kurz warten. Nach einigen Minuten die gehackte Schokolade begeben und so lange rühren, bis eine glänzende Emulsion entsteht. Die Glasur in die Mitte der Torte gießen und abermals kühlen.

Die Serviertemperatur sollte keinesfalls kühlchrakkalt sein. Unbedingt bei Raumtemperatur genießen.

Mit frischen Ribiseln und Goldflocken dekorieren.