



ZUTATEN

(für eine Springform, 20 cm Durchmesser)

50 g weiche Butter
 100 g Zucker
 1/2 TL Vanille, gemahlen
 3 Eier
 75 g Zartbitterschokolade
 2 EL Kakaopulver
 2 EL Kaffee
 150 g Dinkelmehl
 30 g gemahlene Mandeln
 2 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 100 g Naturjoghurt
 200 g Brombeeren
 70 g Zucker
 1 TL Vanille, gemahlen
 3 Blatt Gelatine
 300 g Mascarpone
 200 ml Sahne
 eine Hand voll Brombeeren
 weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend Kakaopulver mit Kaffee glatt rühren. In der Zwischenzeit Butter, Zucker und Vanille cremig rühren, bis die Butter weiß wird. Nacheinander die 3 Eier unter Rühren hinzugeben. Unter Rühren den Naturjoghurt und Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln zur Buttermasse geben. Dann die geschmolzene Schokolade und das Kakaopulver kurz unter den Teig mengen. Den Teig in eine kleine vorbereitete Springform füllen und für etwa 20 - 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Boden fertig ist. Dann den Boden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Brombeermasse die Gelatine in etwas Wasser einweichen und nach Packungsanweisung zubereiten. Die Brombeeren mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf kurzerhitzen, dann pürieren und die Gelatine zugeben und unterrühren. Die Masse abkühlen lassen und bei Zimmertemperatur Mascarpone und geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig unterheben. Im Kühlschrank kalt stellen und wenn die Masse zu gelieren beginnt, kann die Torte zusammengesetzt werden.

Den Boden zweimal durchschneiden und den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring darum legen und etwa 1/3 der Brombeermasse daraufgeben. Glatt streichen und den mittleren Boden darüber geben. Wieder 1/3 der Masse daraufgeben und den letzten Boden darüber legen. Die restliche Masse auf den letzten Boden geben und glatt streichen. Mein Boden ist leicht kuppelartig geworden und deshalb habe ich die Masse auch ganz leicht kuppelartig verteilt. Die Torte dann kurz im Kühlschrank kühlen stellen. Die weiße Schokolade für die Verzierung klein hacken und dann die Torte mit den Beeren und der Schokolade verzieren. Anschließend nochmals bis zum Servieren kalt stellen und erst kurz davor den Tortenring lösen.