Schokotorte hell - dunkel

Zutaten Tortenboden:

100 g Mehl
3 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

800 g Sahne
1 Tafel Schokolade Weiß-Crisp
1 Tafel Schokolade Vollmilch
1 Tafel Schokolade Halbbitter
½ Tafel Schokolade Weiß
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Eiweiß und Salz zu Eischnee schlagen.
- Zucker dabei einrieseln lassen.
- Eigelb unterrühren und Mehl unterheben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten backen.
- Die Schokoladen einzeln fein hacken.
- Weiß-Crisp im Wasserbad schmelzen.
- 300 g Sahne mit 20 g Gelatine steif schlagen
- Geschmolzene Schokolade unterheben.
- Einen Tortenring mittig auf den abgekühlten Biskuitboden stellen.
- Dabei den Tortenring im Durchmesser 8 cm kleiner einstellen.
- Weiße Schokocreme einfüllen und glatt streichen.
- Etwa eine Stunde kühl stellen.
- Vollmilch und Halbbitter ebenfalls schmelzen.
- Restsahne und Restgelatine steif schlagen.
- Geschmolzene Schokolade unterheben.
- Tortenring vorsichtig lösen und außen um den Biskuitboden stellen.
- Dunkle Creme außen herum einfüllen und über die helle Creme streichen.
- Mindestens drei Stunden kühl stellen.
- Tortenring entfernen.
- Torte mit der gehackten weißen Schokolade verzieren.