Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÉRET BASQUE TORTE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Das Baskeland ist bekannt für sein Piment d'Espelette und Entenconfit aber, wegen des Hafens und des Handelns mit fernen Ländern, gibt es auch viele Spezialitäten mit Rum und Schokolade.

Man findet in baskischen Bäckereien eine kleine runde Schokotorte: das **Bérêt Basque**!
Eine vorzügliche kleine Torte aus Mousse au chocolat, Schokoladen-Biskuitboden und einem Hauch Rum in Form einer **Baskenmütze** □□ Diese Torte gibt es auch ohne Rum, einfach in der Bäckerei nachfragen.

Ich habe diese Torte für meine nächste Sendung bei MDR um 4 ausgewählt, wo ich sie mit René zubereiten werde (nicht verpassen am 26. Oktober 2022 um 17h15 beim MDR).

Hier findet Ihr schon mal das Rezept.

Aber kurz vorher noch ein paar Tipps um ein leckere Bérêt Basque Torte zu backen:

- Durch den Rum hat die Torte einen **kleinen Haselnuss-Geschmack.**
- Wer keinen Rum mag, kann stattdessen **Café** oder **Milch** auf dem Biskuitboden pinseln.
- Diese Torte lässt sich wunderbar **einfrieren**.
- Man kann den Biskuitboden auch mit **Dinkelmehl** zubereiten.

Achtung: Diese Torte, auch wenn sie klein ist, reicht locker für 4-5 Personen. Einfach die Mengen verdoppeln und schon hat man eine große Torte für 8-10 Personen!

Zutaten für eine mittlere Béret Basque Torte (14 bis 16 cm):

Biskuitboden: 2 Eier, 60 g Mehl T405, 60 Zucker, 1TL Vanilleextrakt, 1 EL Zartbitterkakao

Mousse au chocolat ohne Ei: 150g Zartbitterschokolade (Guanaja Noir bei mir) + 200g frische Sahne

2 EL guter Rum + 70-80 g Schokoladenstreusel

1- Der Biskuitboden:

Die Eiweiße und Eigelbe trennen. Die Eiweiße als Schnee schlagen und den Zucker dazu geben.

Schlagen, bis es cremig, weiß wird. Dann die Eigelbe und die Vanille dazu geben und als letzter das Mehl und Kakaopulver.

Den Teig in einer kleinen 14 bis 16 cm Form geben oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Den Teig in der Backform **20 Minuten bei 180°C Umluft** backen. **Hinweis:** auf einem Backblech braucht der Teig nur 12 Minuten bei 180°C Umluft.

2- Die Schokoladencreme:

150 g Schokolade mit 150 g Sahne schmelzen, rühren und kaltstellen.

Wenn die Creme kalt ist, aber noch flüssig, sie aus dem Kühlschrank nehmen und mit 100 g bis 150 g Sahne cremig schlagen.

3- Basteln:

Falls der Teig in der Torten gebacken worden ist, 3 Etagen schneiden, wie bei einer normalen Torte.

Falls er auf dem Backblech gebacken worden ist, 3 gleich breite Kreis schneiden.

Alle Biskuit-Kreisen mit einem Sirup aus 50 ml Wasser und 2 EL guter Rum pinseln.

Den ersten Biskuitboden auf einen Servierteller stellen und eine Schicht Schokoladencreme darauf verteilen.

Dann eine Etage Biskuitboden darauf platzieren, leicht drücken und erneut mit Schokoladencreme verzieren.

Den letzten Biskuitboden Deckel darauf platzieren und wieder etwas drücken (die Torte sollte nicht zu hoch sein!).

Das Ganze jetzt mit der restlichen Schokoladencreme bedecken und 10 Minuten im Kühlschrank stellen.

Wenn die Torte kalt ist, kann man sie besser in der Hand halten, um sie mit Schokoladenstreuseln zu dekorieren!

Et voilà!

Uns hat diese Variante MIT Rum sehr gut gefallen, sogar meinem Sohn □□ ! Mal sehen, welche René am besten mag!

Ich wünsche euch auf jedem Fall Bon Appétit, weil ich mir sicher bin, dass es euch gefallen wird.

Gros Bisous!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de