

GRANATAPFEL-SCHOKOLADENTORTE

(Für eine Springform mit 26cm)

Zutaten

Für den Boden:

8 Eier
1 Prise Salz
375g Puderzucker
180g Mehl
180g Speisestärke
2 TL Backpulver
100g Kakaopulver

Für die Creme:

500g griechischer Joghurt
1kg Joghurt 3,5%
2 EL Vanillezucker
100g Zucker
1/2 TL Backkakaopulver
400ml Sahne
1 Pkg. Sahnesteif
ggf. rote Lebensmittelfarbe

Für die Granatäpfel:

3 Granatäpfel
1 Bio-Zitrone
2 EL Zucker
6 EL Grenadine

Zubereitung

Am Tag vorher Joghurt und griechischen Joghurt verrühren und in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben. Eine große Schüssel darunterstellen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Eventuell zwischendurch die Flüssigkeit abgießen.

Für den Schokoboden die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen und in den Kühlschrank stellen. Eigelb, Puderzucker und 10 EL lauwarmes Wasser schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver mischen, auf die Eigelb-Creme sieben und unterheben. Zum Schluss das Eiweiß unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze) etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen. Den gewölbten Deckel abschneiden und den Boden waagrecht in drei Teile schneiden.

Die Granatäpfel halbieren und die Kerne auslösen. (Im Internet gibt es dazu verschiedene Tipps, um das ohne viele Spritzer hinzubekommen.) Den Saft dabei auffangen und mit dem Zitronensaft und dem Zucker



aufkochen. Einige Minuten kochen lassen, dann Grenadine und Granatapfelkerne unterrühren und abkühlen lassen.

Für die Creme den abgetropften Joghurt mit Vanillezucker und Zucker verrühren. 3 EL von dem Granatapfelsirup sowie das Kakaopulver unterrühren. Solltet ihr eine rosafarbene Creme haben wollen, könnt ihr noch etwas rote Lebensmittelfarbe unterrühren.

Die Sahne mit dem Sahnesteif in einer großen Schüssel steifschlagen und unter die Joghurtcreme heben.

Nun geht es ans Schichten. Den Schokoladenboden einmal umdrehen und den bisherigen obersten Boden als untersten Boden auf eine Tortenplatte legen (dadurch hat man später einen geraden Deckel). Einen Tortenring um den Boden stellen. 2/5 der Creme auf den Boden streichen, mit 1/4 der abgetropften Granatapfelkerne bestreuen, dabei einen Rand lassen. Den mittleren Boden auflegen. Wieder 2/5 der Creme auf den Boden streichen und mit 1/4 der Granatapfelkerne bestreuen. Den oberen Boden auflegen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und nun abwechselnd in Ringen die Creme aufspritzen sowie die Granatapfelkerne aufstreuen.

Etwa zwei Stunden kühlstellen. Nun den Tortenring vorsichtig lösen und eventuell übriggebliebene Creme in die Lücken spritzen. Den Rand mit einer Teigschaberkarte glatt ziehen. Die Torte schmeckt auch am nächsten und übernächsten Tag noch gut.