



Rezept

## Schwarzweiss-Torte

**Zutaten für 12 Stücke:**

- 3 Grapefruits (z. B. rosafarben)
- 1 Pack. dunkler Wiener Boden (Fertigprodukt)
- 4 Goldmarie Eier
- 350 ml Schlagsahne
- 75 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre
- 1 EL Kakaopulver
- Minze nach Belieben
- Tortenring

**Zubereitung:**

Zur Vorbereitung 1 Grapefruit halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden, von den Hälften Schale und weißen Rand entfernen. 1. Boden mit den Scheiben belegen, 2. Boden darauflegen.

Für die Creme Eier trennen. Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen. Sahne getrennt steif schlagen. 1 Grapefruit auspressen, ca. 100 ml Saft abmessen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Saft unterrühren. Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der Schokoladenmasse auflösen. Eigelbe unterrühren. Masse vom Herd nehmen. Eischnee und Sahne nacheinander unterziehen. Masse auskühlen lassen. Tortenring um die Böden stellen. Masse auf dem Boden verteilen. Torte mind. 5 Std. kalt stellen.

Zum Servieren Ring entfernen. Kakao über die Torte sieben. Restliche Grapefruit in sehr dünne Scheiben schneiden, Schale und weißen Rand entfernen. Torte damit belegen. Nach Belieben mit Minze Garnieren.