BLACK VELVET CAKE / DIE SCHWARZE KENWOOD COOKING CHEF XL IST DA

Dieser Black Velvet Kuchen passt perfekt zur neuen KENWOOD Cooking Chef XL Schwarz. Der samtig weiche, schwarze Kuchenboden wird mit einer Frischkäse Buttercreme geschichtet. Mit Oreo Keks-Brösel ummantelt bekommt der Kuchen seine perfekte schwarze Optik. Nach Belieben kann aber auch noch Lebensmittelfarbe hinzugegeben werden – so verstärkt sich die Farbe nochmals. Man kann aber auch die Farbe weglassen, da die Oreo Kekse schon dunkel sind.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
70 Minuten	**55 Minuten**	**160 °C O/U**	**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Durch die Oreo Kekse ist die Torte etwas süßer geworden. Ich würde euch empfehlen nur 70 g Puderzucker und 90 g Zucker im Teig zu verwenden.

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor und stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

TEIG

Trenne die Oreo Kekse von der Creme und zerkleinere die Kekse fein. Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Oreocreme in 5-6 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eigelbe einzeln ein. Schmilz in der Zwischenzeit die Schokolade in der Mikrowelle oder über einem warmen Wasserbad. Rühre sie in die Buttermischung ein. Färbe diese nun auch mit der Lebensmittelfarbe. Schlage das Eiweiß mit dem Salz in einer separaten Schüssel steif. Rühre den Zucker langsam ein und rühre nun so lange, bis die Masse „schlotzig" ist. Sie soll nicht ganz steifgeschlagen werden. Verrühre das Mehl mit dem Kakao in einem Sieb und hebe nun nacheinander die Mehlmischung, die Milch, Oreokekse und den Eischnee unter. Fülle den Teig in die Backform ein, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 50-55 Minuten. Nimm ihn heraus, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr hängen bleibt. Lasse den Kuchen 10 Minuten abkühlen, löse dann den Backring, entferne die Backfolie und lasse den Kuchen abgedeckt komplett abkühlen.

Im Backvorgang wird die Lebensmittelfarbe noch intensiver, gib daher nicht zu viel von der Paste dazu.

TORTENCREME

Trenne die Oreo Kekse von der Creme. Zerbrösele sie. Verrühre die Oreocreme mit der Butter und dem Puderzucker etwa 5 Minuten weißcremig. Füge den

KUCHEN:

- [ ] **100 g** Oreo Kekse
- [ ] **170 g** Butter
- [ ] **100 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **7** Eigelbe
- [ ] **170 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **5 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)
- [ ] **7** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **120 g** Zucker
- [ ] **150 g** Mehl
- [ ] **30 g** Kakao
- [ ] **25 g** Milch

TORTENCREME & DEKORATION:

- [ ] **200 g** Oreo Kekse
- [ ] **200 g** Butter (weich)
- [ ] **200 g** Puderzucker
- [ ] **200 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- [ ] **10 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)
- [ ] **40 g** Espresso (heiß)

BLACK VELVET CAKE / DIE SCHWARZE KENWOOD COOKING CHEF XL IST DA

Frischkäse und nach Belieben die Lebensmittelfarbpaste hinzu. Stelle die Creme bei Bedarf kalt, falls sie zu weich ist.

Wenn du die Butter schmilzt, kannst du die Lebensmittelfarbpaste direkt dazugeben, so färbt sich die Creme dunkler.

FÜLLE DIE TORTE

Schneide den Tortenboden einmal durch und tränke ihn mit dem Espresso. Streiche nun etwa 1 cm dick Creme auf und setze den Tortendeckel darauf. Bestreiche die Torte mit der Hälfte der Creme und stelle sie 30 Minuten kalt.

Streiche nun die restliche Creme glatt darauf und stelle sie erneut 20 Minuten kalt.

Drücke die Oreokeks-Brösel auf die Tortencreme. Lasse die Torte etwa 2 Stunden im Kühlschrank kühlen und serviere sie dann.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Statt Espresso kannst du auch heiße Milch oder heißen Kakao verwenden.