



## MALTESERS TORTE / SCHOKOLADEN KUPPELTORTE / MALTESERS CAKE



Diese Schokoladenkuppeltorte ist eine geniale Geburtstagstorte! Ein Schokoladenbiskuit, der mit einer Maltesers-Creme gefüllt und zu einer Kuppel geformt wird. Die Buttercreme schmeckt wie die Maltesers Süßigkeit leicht malzig und schokoladig. Natürlich sieht die Torte optisch wahnsinnig gut aus, weil sie an der kompletten Oberfläche mit Maltesers beklebt ist. Falls ihr die Torte aber mit weniger Maltesers nachmachen wollt, dann bestreut die Torte doch gerne mit Kakao und klebt nur 2-3 Reihen Maltesers an. Auch so sieht sie ganz edel aus. Die Torte schmeckt vor allem gut, wenn sie über Nacht durchziehen darf.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**1.5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor. Stelle einen Backring auf 24 cm Durchmesser ein und stelle ihn auf ein mit Backfolie belegtes Blech.

### SCHOKOLADENBISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Salz, Kokosblütenzucker, Zuckerrübensirup und Vanilleextrakt etwa 15 Minuten lang cremig. Siebe das Mehl und den Kakao und hebe es unter. Fülle den Teig in die Backform ein, streiche ihn glatt und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen heraus, löse den Rand mit einem Backformmesser, lasse den Ring aber außenherum und lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt etwa 10 Minuten abkühlen. Stelle den Biskuit dann auf ein Abkühlgitter und löse die Backfolie darunter weg, lasse ihn komplett erkalten.

### BUTTERCREME

Verrühre etwas Milch mit dem Espresso, Kokosblütenzucker, Salz, der Stärke und den Eigelben in einem Topf. Füge die restliche Milch dazu und lasse den Pudding während des Rührens einmal aufkochen. Zermahle die Maltesers und rühre sie in den warmen Pudding ein. Fülle ihn in einen Teller und decke den Pudding an der Oberfläche direkt mit Folie oder einem Silikondeckel ab, damit sich keine Haut bildet. Stelle den Pudding zur Seite, bis er zimmerwarm abgekühlt ist.

### MALTESERS-CRUNCH-BODEN

Stelle einen sauberen Backring auf 24 cm Durchmesser ein und stelle ihn mit Backfolie auf einen Tortenretter. Röste die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Zerkleinere inzwischen die Maltesers. Schalte den Herd aus, rühre die Butter und die Maltesers ein, bis sie schmelzen. Rühre den Kakao dazu. Fülle die Maltesers-Crunch-Masse in den Backring und glätte sie. Stelle den Boden für 30 Minuten in den Kühlschrank.

### BUTTERCREME FERTIGSTELLEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker etwa 5-10 Minuten weißcremig. Mahle die Maltesers klein und rühre sie dazu. Verrühre den Pudding und rühre ihn löffelweise in die Butter ein, bis die Buttercreme homogen ist.

### SCHOKOLADENBISKUIT:

- 6** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 75 g** Kokosblütenzucker
- 75 g** Zuckerrübensirup
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 110 g** Mehl
- 40 g** Kakao

### BUTTERCREME:

- 600 g** Milch
- 60 g** Espresso (heiß)
- 80 g** Kokosblütenzucker
- 1 Pr.** Salz
- 60 g** Speisestärke
- 4** Eigelbe
- 100 g** Maltesers

### MALTESERS-CRUNCH-BODEN:

- 50 g** Mandeln (gehackt)
- 200 g** Maltesers
- 50 g** Butter
- 1 EL** Kakao

### BUTTERCREME FERTIGSTELLEN:

- 450 g** Butter (weich)
- 50 g** Puderzucker
- 50 g** Maltesers

### DEKORATION:



## MALTESERS TORTE / SCHOKOLADEN KUPPELTORTE / MALTESERS CAKE



Mir schmeckt die Torte so perfekt. Falls ihr die Torte aber etwas leichter machen wollt, könnt ihr die Butter in der Buttercreme um 100 g reduzieren.

- 100 g** Zartbitterschokolade
- 800 g** Maltesers
- 80 g** Vollmilchschokolade

---

### FÜLLE DIE TORTE

Schneide den Biskuit mithilfe einer Tortensäge oder eines Tortenmessers in 3 gleich dicke Böden zu. Löse den Crunchboden aus der Backform heraus. Bestreiche ihn mit etwas Buttercreme. Setze den ersten Biskuit darauf und streiche nun eine etwas dickere Cremeschicht darauf. Versuche hierbei eine Kuppel zu formen. Setze nun den zweiten Boden auf, bestreiche ihn wieder kuppelförmig mit Creme und schließe mit dem dritten Boden ab. Streiche die Creme glatt darüber, lasse aber etwa 100 g Creme übrig. Stelle die Torte für 30 Minuten ins Gefrierfach oder 1 Stunde in den Kühlschrank.

---

### STELLE DIE TORTE FERTIG

Schmilz die Zartbitterschokolade und verrühre sie mit der übrigen Buttercreme. Streiche die Buttercreme glatt auf die Torte.

---

### DEKORIERE DIE TORTE

Setze die Torte auf eine Tortenplatte. Schmilz etwas Vollmilchkuvertüre und nutze sie als Kleber. Tauche die Maltesers mit der Kante in die Kuvertüre und bedecke die komplette Torte damit. Lasse die Torte im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!