



KARAMELL SCHOKOLADEN GEBURTSTAGSTORTE / CHOCOLATE CARAMEL DRIP CAKE



Globus wird 190 Jahre alt – herzlichen Glückwunsch. Zu diesem Anlass habe ich eine Karamell Schokoladen Geburtstagstorte gebacken mit einem Drip Effekt. Feine Schokoladenböden werden mit der Karamellcreme gefüllt und über die Torte wird dann die Ganache aus dunkler Kuvertüre gegossen – echt festlich.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Kühlzeit
6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

RÜHRMASSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weißcremig. Rühre in der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz steif und füge langsam den Zucker hinzu. Rühre den Eischnee nun so lange, bis er richtig steif und glänzend ist.

Rühre die Eigelbe nach und nach zur Buttermasse hinzu, immer ein Eigelb nach dem anderen. Schmilz in der Zwischenzeit die Schokolade über einem warmen Wasserbad und rühre sie dann vorsichtig ein. Hebe das Mehl, den Eischnee und die Milch (oder den Rum) vorsichtig unter die Buttermasse.

Fülle die Rührmasse in eine Backform mit 24 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 50 Minuten. Lasse den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form abkühlen, löse ihn aus der Backform und stürze ihn auf ein sauberes Geschirrtuch. Lasse den Kuchen abgedeckt komplett abkühlen. Schneide ihn dann erst 2 Mal waagrecht durch.

FÜLLUNG

Erwärme die Aprikosenmarmelade und bestreiche alle drei Böden damit.

KARAMELLCREME

Verrühre die Mascarpone mit der Sahne und der Karamellcreme und rühre nach und nach das Sanapart hinzu und rühre die Creme steif.

Lege einen Tortenring um den untersten Tortenboden und streiche etwa 5-6 EL Creme darauf. Lege den zweiten Boden auf, bestreiche auch diesen mit Creme und setze nun den Tortendeckel auf. Bestreiche auch den Deckel mit Creme. Jetzt sollte noch etwa die Hälfte der Creme übrig sein. Stelle die Torte abgedeckt für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühl. Stelle auch die restliche Creme abgedeckt kühl.

Entferne den Tortenring und streiche die Oberfläche der Torte glatt. Bestreiche nun auch den Rand mit der Creme und ziehe beispielsweise ein schönes Muster mit der Palette hinein. Die übrige Creme wird für die Dekoration verwendet. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein und stelle sie kühl. Stelle auch die Torte erneut kühl.

RÜHRMASSE:

- 170 g** Butter (weich)
- 120 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 7** Eigelbe
- 7** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 120 g** Zucker
- 170 g** Zartbitterschokolade
- 150 g** Mehl
- 1 EL** Rum

FÜLLUNG:

- 150 g** Aprikosenmarmelade (fein passiert)

KARAMELLCREME:

- 500 g** Mascarpone
- 500 g** Sahne
- 200 g** Karamellcreme
- 10 TL** San-apart

GANACHE:

- 80 g** Sahne
- 20 g** Kokosöl
- 200 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION:

- 12** Pralinen



KARAMELL SCHOKOLADEN GEBURTSTAGSTORTE / CHOCOLATE CARAMEL DRIP CAKE

GANACHE



40 g Mandeln (gehackt)

Lasse die Sahne kurz aufkochen und nimm sie vom Herd herunter. Rühre das Kokosfett und die Kuvertüre ein, bis die Ganache glatt ist. Lasse sie fast komplett abkühlen.

Gieße die fast abgekühlte Ganache mit einem Löffel über die Torte, so dass sie am Rand heruntropft. Spritze 12 Tupfen aus der restlichen Creme auf die Oberfläche der Torte, dekoriere sie mit Pralinen und nach Belieben mit gehackten Mandeln oder Nüssen.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3