

S'MORES CAKE



Saftiger Brownieboden mit einer knusprigen Baiserhaube. S`mores ist ein weltweit bekannter Snack aus Amerika. Dazu werden Marshmallows über dem Lagerfeuer erhitzt und anschließend mit einem Stück Schokolade zwischen 2 Graham Cracker (in Deutschland vergleichbar mit Butterkeksen) gegessen. Der Name entstand wohl aus einer Verschmelzung der Wörter „some more“ (etwas mehr), was die Kinder immer gerufen haben, wenn es die Süßigkeit gab. Schnell ausgesprochen entstand so der Begriff S`mores.

Ich habe diesen Snack als Inspiration genommen und eine leckere Torte gebacken. Der Boden besteht aus einem saftigen Schokoladenteig, welcher mit einer marmorierten Schoko Baiserhaube bedeckt wird. Gebacken entsteht so außen eine knusprige Haube, welche innen noch saftig und weich ist.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

TEIG

Verrühre die weiche Butter gemeinsam mit dem braunen Zucker und der Prise Salz 4–5 Minuten schaumig. Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle bei 600 W. Füge anschließend nacheinander die Eigelbe und das Ei hinzu. Lasse jedes dabei etwa 30 Sekunden einrühren, sodass die Masse nicht gerinnt. Füge nun auch die geschmolzene Schokolade und Tonkapaste hinzu und rühre sie ein. Mische Mehl, Backpulver und Kakao, siebe es zum Teig und rühre es ebenfalls kurz ein. Hebe zum Schluss die Schokodrops unter. Fülle den Teig in einen Tortenring (auf Backfolie und Lochblech stehend) mit 24 cm Durchmesser und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U Hitze für 30 Minuten.

BAISERMASSE

Bereite in der Zwischenzeit die Baisermasse vor. Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle bei 600 W. Schlag dazu das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Füge den Zucker hinzu und rühre 3–4 Minuten weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lasse das Vanilleextrakt und die Schokolade zur Baisermasse fließen und hebe sie mit einem Teigschaber unter, sodass eine leichte Marmorierung entsteht. Streiche die Baisermasse auf den vorgebackenen Brownie. Lasse dabei etwa einen 2 cm breiten Rand frei, da das Baiser noch aufgeht. Backe ihn anschließend für weitere 20 Minuten bei 140 °C O/U.

Viel Spaß beim Nachbacken,
Eure Sally <3

SCHOKOLADENTEIG:

- 200 g** Zartbitterschokolade
- 200 g** Butter
- 150 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 4** Eigelbe
- 1** Ei
- 1 TL** Tonkapaste
- 200 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 40 g** Kakao
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)

BAISER:

- 4** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Zartbitterschokolade