

KUNTERBUNTE SCHOKOTORTE MIT SMARTIES UND KITKAT



Anlässlich des Vattertages am kommenden Donnerstag dachte ich an eine bunte Torte, deren Zubereitung nicht all zu schwierig ist. Die Idee mit der Kitkat-Smarties-Dekoration habe ich aus dem Internet, es gibt schon zahlreiche Bilder davon auf Google, Facebook und Co. In meinem Video seht ihr wie einfach und schnell die Zubereitung der Torte ist und man benötigt fast nur Grundzutaten. Ich habe die Torte in einer Springform mit 18 cm Durchmesser gebacken. Wenn ihr eine größere Form nehmt mit 24-32 cm Durchmesser, würde ich das Rezept verdoppeln.



Back-/Kochzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 18 cm
Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker so lange, bis die Masse cremig luftig ist. Vermische das Mehl, den Kakao, das Backpulver und siebe es. Gebe die Mischung esslöffelweise in die Masse und rühre sie auf niedrigster Stufe ein oder hebe sie mit einem Teigschaber unter. Gebe den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe ihn bei 175 °C O/U für etwa 30 Minuten. Lasse ihn anschließend abkühlen und schneide ihn danach ein Mal waagrecht durch.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre kurz die Mascarpone, den Puderzucker und den Kakao. Gebe die Hälfte davon auf den Boden der Torte und streiche die Creme glatt. Setze den Deckel auf und verstreiche die restliche Creme darauf. Verstreiche etwas Creme am Rand der Torte. Halbiere die Kitkat-Riegel und klebe sie am Rand der Torte an. Fixiere sie mit einem Dekoband. Verteile die Smarties in der Mitte der Torte.

Stelle die Torte bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Wenn euch die Variante mit Kitkat und Smarties zu süß ist, dann lasst doch die Süßigkeiten einfach weg und gebt auf die letzte Schicht der Schokocreme einen Schokoguss und lasst ihn am Rand herunterlaufen. So bekommt ihr den Schokokuchen mit Mascarpone-Creme, den ich euch schon auf meiner Facebook-Seite vorgestellt habe.

BISKUITTEIG:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Kakao
- 2 TL Backpulver

CREME:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 15 g Kakao

DEKORATION:

- Mini Kitkat
- Dekoband
- Smarties

GUSS:

- 75 g Kakao
- 60 g Puderzucker
- Wasser