

SCHNELLSTE SCHOKOLADENTORTE / GEBURTSTAGSTORTE / LAST MINUTE REZEPT



Diese hohe schokoladige Torte ist in einer knappen Stunde zubereitet und so die perfekte Lösung falls ihr noch ganz schnell eine selbstgebackene Torte für einen Geburtstag oder jeden anderen Anlass braucht. Den Teig könnt ihr nach Geschmack und Belieben mit Baileys oder Malzbier verfeinern und die Creme bekommt durch die Tonkapaste einen besonderen Geschmack. Mit goldener Dekoration verziert ist die Torte ein schönes Geschenk.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 16 cm

VORBEREITUNG

Schlage 4 Tortenringe in Backpapier ein und stelle sie auf ein Lochblech. Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

SCHOKOLADENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt miteinander. Schmilz die Butter und füge sie mit der Buttermilch und dem Joghurt hinzu. Rühre die Masse kurz durch. Vermische die trockenen Zutaten und hebe sie kurz unter.



Statt der Buttermilch kannst du auch eine andere Flüssigkeit deiner Wahl verwenden, wie z.B. Malzbier, Baileys, usw. So passt du den Geschmack des Kuchens an.

Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver schon enthalten.

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die Tortenringe, streiche ihn glatt und backe die Böden im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Bereite in der Zwischenzeit die Creme zu. Mache am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe und nimm die Böden aus dem Ofen, sobald sie gar sind. Entferne die Tortenringe und setze die Böden auf Abkühlgitter.



Um die Böden schneller zu kühlen stelle sie in einen kalten Raum oder nach kurzem Abkühlen in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach.

SCHOKOLADENCREME VORBEREITEN

Koche die Sahne auf, schalte den Herd aus und gib die Kuvertüre hinzu. Rühre die Ganache durch, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Lasse die Creme dann abgedeckt abkühlen.

SCHOKOLADENKUCHEN:

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Butter (weich)
- 250 g Buttermilch
- 150 g Joghurt (3,5%)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Kakao

SCHOKOLADENCREME:

- 200 g Sahne
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Butter (weich)
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Tonkapaste
- 250 g Frischkäse
- 60 g Kakao

FRUCHTFÜLLUNG:

- 100 g Marmelade

DEKORATION:

- 3 Schokokugeln (Ferrero Rocher)
- 1 g Lebensmittelfarbpulver (gold)
- 1 TL Chocrock (gold)

SCHNELLSTE SCHOKOLADENTORTE / GEBURTSTAGSTORTE / LAST MINUTE REZEPT



Du kannst sie dafür auf eine kalte Platte oder Kühlakku stellen, so kühlt sie schneller ab.

metallic)

SCHOKOLADENCREME

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker weiß cremig. Füge die Tonkapaste, den Frischkäse, Kakao und die abgekühlte Ganache hinzu und rühre die Creme durch.

FRUCHTFÜLLUNG

Erwärme die Marmelade kurz in einem kleinen Topf.



Du kannst auch eingekochte Beeren pürieren und zum Bestreichen nutzen.

TORTE SCHICHTEN

Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte, bestreibe ihn mit etwas Marmelade und gib dann ein Viertel der Creme darauf, streiche sie etwas glatt, lasse dabei einen kleinen Rand frei. Bestreibe den zweiten Boden an der Unterseite mit Marmelade, setze ihn auf die Creme und fülle so die gesamte Torte.

DEKORATION

Wälze die Schokokugeln in der goldenen Lebensmittelfarbe und setze sie auf die Torte. Streue die Chocrocks darüber und dekoriere die Torte nach Belieben mit Geburtstagskerzen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!