

SAMIRAS OREO TORTE / GEBURTSTAGSKUCHEN



Samira ist jetzt 12 Jahre alt und hat sich eine schokoladige Torte mit Oreo Keksen gewünscht. Ich habe saftige Mandel Schokoböden gebacken und sie mit Erdbeer Fruchtaufstrich, Oreo Keksen und Swiss Meringue Buttercreme gefüllt. Für die Dekoration habe ich einen Teil der Buttercreme eingefärbt und dann mit einem Tortenkamm Rillen in den Rand der Torte gezogen und sie mit der Creme gefüllt. Bei einer Schokotorte darf dann auch eine leckerer Schoko Drip nicht fehlen.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize zwei Öfen auf 170 °C O/U vor. Schlage 4 Backringe mit Backpapier ein oder stelle sie auf Springformböden. Natürlich kannst du den Teig auch in 2 Backringen backen, dadurch verlängert sich die Backzeit aber erheblich, daher backe ich ihn in 4 Ringen. Du kannst auch zweimal zwei Ringe nacheinander backen, bereite dann aber den Teig am besten in zwei Portionen zu.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und der Tonkapaste für etwa 10 Minuten weißcremig. Verrühre die Buttermilch mit dem Kakaotränk und Öl und rühre die Zutaten kurz ein. Verrühre die trockenen Zutaten und siebe sie dazu. Hebe alles kurz vorsichtig unter.



Statt dem Kakaotränke kannst du auch Buttermilch verwenden.

Verwende Backmehl statt Mehl und Backpulver. In meinem Backmehl ist das Backpulver schon enthalten und es ist so fein, dass man das Mehl nicht sieben muss.

SCHOKOLADENBÖDEN BACKEN

Verteile den Teig gleichmäßig in den vier Backringen und backe die Böden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie vollständig abkühlen und löse sie dann aus der Backform. Stelle die Kuchenböden abgedeckt in den Kühlschrank.

SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Erhitze das Eiweiß mit dem Zucker und Salz über einem kochenden Wasserbad oder in der Kenwood Cooking Chef Connect für 10 Minuten bei 70 °C, rühre dabei ständig mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder mit der Kenwood auf Stufe 4. So wird das Eiweiß pasteurisiert. Nimm das Eiweiß von der Hitze herunter und rühre es etwa 20 Minuten weiter, bis es wieder abkühlt.

Die Eiermasse darf nun nicht wärmer als zimmerwarm sein, damit die Butter nicht schmilzt.

SCHOKOLADENBÖDEN:

- 6** Eier
- 300 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste
- 150 g** Buttermilch
- 150 g** Kakaotränk
- 300 g** Sonnenblumenöl
- 450 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 3 TL** Backpulver
- 200 g** Mandeln (gemahlen)

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- 140 g** Eiweiße
- 245 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 410 g** Butter (weich)
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (blau)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (grün)

FÜLLUNG:

- 154 g** Oreo Kekse
- 100 g** Fruchtaufstrich (Erdbeere)

SCHOKOLADENDRIP:

SAMIRAS OREO TORTE / GEBURTSTAGSKUCHEN



Verrühre in der Zwischenzeit auch die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eiweißmasse ein, schlage die Buttercreme gut auf und fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

- 90 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterkuvertüre
- 10 g** Kokosöl

FÜLLE DIE TORTE

Schneide bei Bedarf die Tortenböden etwas gerade und gleichmäßig hoch. Hacke die Oreo Kekse grob und erhitze den Fruchtaufstrich in der Mikrowelle oder im Topf.

Setze den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter. Bestreiche alle Böden mit dem Fruchtaufstrich, sodass dieser etwas einziehen kann. Spritze eine gleichmäßige Schicht Buttercreme auf den ersten Tortenboden und verstreiche sie mit einer Tortenpalette. Spritze nun einen Rand aus Buttercreme darauf. Verteile ein Drittel der zerkleinerten Kekse innerhalb des Rands. Setze den zweiten Boden auf und fülle so die gesamte Torte.

DEKORATION:

- 12** Oreo Kekse
- 1 EL** bunte Zuckerstreusel



Setze den letzten Tortenboden so auf, dass der Boden oben ist. So wird die Torte perfekt gerade.

TORTE KÜHLEN

Verpacke die Torte luftdicht und stelle gerne einen Tortenring außenrum, sodass die Torte mehr Stabilität hat. Lasse die restliche Buttercreme bei Raumtemperatur liegen. Kühle die Torte etwa 1-2 Stunden im Kühlschrank.

TORTE EINSTREICHEN

Nimm die Torte aus dem Kühlschrank heraus und bestreiche sie rundherum mit einer ersten dünnen Schicht Buttercreme. So werden die Kuchenkrümel gebunden. Stelle die Torte nochmal für 30 Minuten kalt.

Setze die Torte nun zwischen zwei Ganaching Platten, um das Einstreichen zu erleichtern. Bestreiche den Rand der Torte mit der Creme und ziehe sie mit einer Teigkarte glatt. Es sollte dabei noch Buttercreme übrig bleiben.

Nimm die obere Ganaching Platte ab, verwende nun eine Teigkarte mit quadratischen Rillen und ziehe damit kleine Rillen in die Torte. Ziehe die überschüssige Creme ab.

Färbe die restliche Creme mit grün und blau oder in deiner gewünschten Farbe ein. Befülle einen Spritzbeutel mit einer 7 mm Lochtülle und spritze die Creme vorsichtig in die Rillen.

Ziehe die Creme nun wieder mit einer geraden Teigkarte glatt. So entsteht der gestreifte Farbeffekt. Streiche die Oberfläche der Torte vorsichtig glatt und stelle sie nochmal in den Kühlschrank. Gib die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Blütentülle.

SCHOKOLADENDRIP

Koche die Sahne in einem Topf auf und ziehe sie vom Herd herunter. Gib das Kokosöl und die Schokolade dazu und schmilz alles. Fülle die Ganache in eine Dosierflasche und lasse sie lauwarm abkühlen.

SAMIRAS OREO TORTE / GEBURTSTAGSKUCHEN



DEKORATION

Setze die Torte auf eine Tortenplatte. Verteile die Ganache mit der Dosierflasche als Drip darüber. Spritze die restliche Creme als Cremetupfen auf die Torte und setze jeweils einen Oreo Keks dazwischen. Verteile gerne die restliche Ganache in der Mitte der Torte und dekoriere sie mit bunten Streuseln. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!