

Schokobuttercremetorte mit Fondantdecke

Zutaten: Buttercreme:

250 g Butter
275 g Puderzucker
300 g Schokolade
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Schoko-Biskuitboden

6 mittelgroße Eier
225 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
175 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g zerlassene Butter
30 g Kakaopulver

Vollmilch-Ganache:

200 g Sahne
500 g Vollmilchschokolade

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen, aber sie darf nicht schmelzen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Mikrowelle komplett schmelzen lassen. In der Zeit die Butter und den gesiebten Puderzucker in eine Schüssel geben und so lange mit einem Handrührgerät rühren, bis es zu einer gleichmäßigen Masse wird. Jetzt das Vanilleextrakt dazugeben und noch einmal auf höchster Stufe ca. 30 Sekunden rühren. Wenn die Schokolade so weit abgekühlt ist, dass die Butter durch die Wärme der Schokolade nicht mehr geschmolzen wird, die Schokolade zu dem Rest geben und nochmal auf höchster Stufe so lange rühren, bis die Buttercreme eine einheitliche Farbe hat. Wenn die Buttercreme nun zu süß ist, sollte jetzt noch eine Prise Salz einrühren und gut vermengen. Die Creme kann nun sofort verarbeitet oder erst noch gekühlt werden.

Zunächst werden Eier, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz auf höchster Stufe ca. 20 Minuten lang dick-cremig aufgeschlagen. Mehl, Speisestärke, und Backpulver werden miteinander vermischt und in die Ei-Zucker Masse hinein gesiebt und vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die zerlassene, nicht mehr so heiße Butter, dazugeben und ebenfalls daruntergemischt. Zum Schluss noch das Kakaopulver dazugeben und alles nochmal verrühren. Der Teig wird dann in eine mit Backpapier ausgelegte 24er oder 26er Springform gefüllt und bei 175 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 35 - 40 Minuten gebacken. Die ersten 25 Minuten darf die Backofentüre nicht geöffnet werden, sonst fällt der Boden leider ein. Nach der Backzeit kann man, um sicherzustellen, dass der Biskuitboden nicht einfällt, die Temperatur komplett herunterstellen, einen Holzlöffel zwischen Ofen und Ofentür klemmen und ihn so auskühlen lassen. Danach wird der Biskuitboden von der Form gelöst, mit feuchten Küchentüchern umwickelt und muss dann komplett auskühlen. Erst nach dem Auskühlen darf er angeschnitten werden. Am besten klappt es, wenn er eine Nacht geruht hat.

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18°C) lagern. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein. An warmen Sommertagen kann sie auch kurz vor der Verwendung für 10 Minuten im Kühlschrank gelagert werden. Dabei ist aber darauf zu achten, dass sie nicht zu fest wird, da sie sich ansonsten schwieriger verstreichen lässt. Die Ganache ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar und kann auch eingefroren und bei Bedarf bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.

Fondantdecke kann man selbst herstellen, ich habe sie jedoch fertig gekauft.

Herstellung der Torte

Boden in drei Teile schneiden. Auf der untersten Hälfte kommt eine Marmelade nach Wahl und eine Schicht der Buttercreme. Auf der zweiten Hälfte kommt die Buttercreme gut verteilt drauf, wer mag kann noch Schokostreusel drauf verteilen. Dann kommt der letzte Boden oben drauf und nochmal eine dünnere Schicht der Buttercreme, danach stellt man die Torte für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank, damit die Creme fester wird. Danach nimmt man die Schokoganache und verteilt diese auf die Torte und auch am Rand der Torte. Die Ganache wird sehr schnell fest und ist als Untergrund für die Fondantdecke perfekt, dann muss man keine Angst haben, dass der Kuchen zusammensackt.

Zum Schluss wird die Fondantdecke drauf gesetzt und man kann die Torte nach Lust und Laune dekorieren.