



Kuckuck

# Kuckucksuhr-Torte

## Diese Zutaten brauchst Du:

### Kuchen:

- 450 g Butter (zimmerwarm)
- 250 g Zucker
- 6 Eier (Gr. L)
- 5 g Bourbon-Vanillearoma
- 530 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 350 ml Milch

### Creme:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 300 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 3 EL Kakaopulver

### >> Und für die Dekoration:

- Richie's Bakery Glasur Chips Pink Erdbeergeschmack
- Richie's Bakery Rollfondant weiß und pink
- Richie's Bakery Glasur Chips Bourbon Vanille

**Außerdem:** 1 bis 3 runde Backformen mit einem Durchmesser von 15 bis 16 cm

## Los geht's:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vor und buttere die Backformen etwas ein.
2. Stelle aus den Kuchen-Zutaten einen Rührteig her und verteile ihn dann gleichmäßig auf drei Backformen. Wenn Du nur eine Backform hast, dann backe die Kuchen nacheinander und stelle den Teig in der Zwischenzeit kühl.
3. Backe die Kuchen ca. 45 Minuten und teste mit einem Holzstäbchen, ob noch Teig daran kleben bleibt. Ggf. die Backzeit verlängern.
4. Den Kuchen in der Form kurz ruhen lassen und ihn anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Dort vollständig auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit schmilzt Du die Zartbitterschokolade für die Creme im heißen Wasserbad und wartest dann, bis sie wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
6. Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen. Den Frischkäse mit dem Kakaopulver glattrühren und die Schokolade langsam unterrühren. Danach die Sahne unterheben.
7. Lege zwei der abgekühlten Kuchen aufeinander und schneide sie in zwei gleichgroße Vierecke.
8. Den dritten Teig schneidest Du zuerst ebenfalls in ein Viereck mit den gleichen Maßen und dann schneidest Du mit einem Messer vorsichtig ein Dreieck heraus für das Dach. Solltest Du dich verschneiden oder die Maße nicht ganz übereinstimmen ist das nicht schlimm, Du kannst auch Kuchenteile später aneinander stückeln und mit der Creme fixieren.
9. Jetzt ein Viereck auf einen Tortenständer geben und es mit Creme bestreichen. Anschließend gibst Du das zweite Viereck darauf und bestreichst es wieder mit Creme. Am Ende kommt Dein Dach darauf.
10. Jetzt den Kuchen und die Creme für ca. 1 Stunde kühl stellen.
11. Nach der Kühlzeit den Kuchen mit der restlichen Creme einstreichen.
12. Nun das Kuckuckshäuschen noch mit Erdbeer-Chips für das Dach belegen.
13. Aus Fondant einen Kuckuck ausschneiden oder modellieren und ein Ziffernblatt ausstechen und mit Zuckerschrift beschriften.
14. Wenn Du die Vanille-Glasurchips schmilzt, kannst Du mit Hilfe einer kleinen Spritztülle noch kleine Laubblätter auf Backpapier vorzeichnen, trocknen lassen und das Häuschen damit verzieren.