

Fault-Line Cake

Diese Zutaten brauchst Du:

- 300 g Butter
- 4 Eier – Gr. L – Raumtemperatur
- 170 g Zucker
- 5 g Bourbon-Vanillearoma
- 350 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 230 ml Milch
- 100 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Himbeeren
- 250 g weiße Schokolade
- 250 g Butter – Raumtemperatur
- 50 g Puderzucker
- 6 EL Sahne

Und für die Dekoration:

- Perlglanz Raspel Pink
- Perlglanz Raspel Blau
- Streudekor Glitzer Cubies Lila, Gelb und Türkis
- Goldene Lebensmittelfarbe

Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor und belege zwei Tortenringe 16-18 cm Durchmesser mit Backpapier.
2. Rühre die Butter cremig. Gib die Eier und den Zucker, sowie das Aroma hinzu und verrühre alles weiterhin schön cremig.
3. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es abwechselnd mit der Milch unter die Ei-Buttermasse.
4. Fülle den Teig in die zwei vorbereiteten Tortenformen, so dass in jeder Form in etwa gleich viel Teig ist. Backe den Teig jetzt ca. 35-40 Minuten. Teste mit einem Holzstäbchen, ob noch Teig daran kleben bleibt.
5. Lasse den Tortenboden vollständig kalt werden.
6. In der Zwischenzeit bereitest Du die Schokoladen-Buttercreme vor. Dazu lässt Du die weiße Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen. Schlage die Butter cremig auf und siebe den Puderzucker darüber. Rühre alles bis eine glatte Creme entsteht. Anschließend gibst Du die Schokolade und die Sahne dazu vermengt alles.
7. Für die Tortenfüllung verrührst Du den Mascarpone mit dem EL Zucker cremig. Die Sahne schlägst Du mit dem Vanillezucker steif. Dann hebst Du die Sahne mit den Himbeeren unter den Mascarpone.
8. Lege den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte. Gib die Füllung drauf und legen den zweiten Boden darauf. Stelle nun alles für mindestens eine Stunde kühl.
9. Nach der Kühlzeit bestreichst Du die Torte dünn mit der Schokoladen-Buttercreme.
10. Am mittleren Rand der Torte streichst Du allerdings einen dickeren Streifen Buttercreme auf die Torte.
11. Hier befestigst Du die Streusel und die Raspel.
12. Die Torte nun für mindestens eine Stunde kühl stellen.
13. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und sie oberhalb und unterhalb des Cubie-Randes dick aufspritzen.
14. Mit einer Tortenpalette die Ränder glattstreichen. Übrige Creme auf der Torte verteilen. Ein paar Tufts auf die Torte spritzen und nochmal für eine Stunde kühl stellen.
15. Nach der Kühlzeit die übrigen Cubies auf die Torte streuen. Die Ränder des Fault-Line-Cakes mit Goldfarbe bemalen.