

Schokoladentorte

Du brauchst für die Torte:

- 170 g Butter
- 180 g Zucker
- 4 Eier Gr. L
- 5 g Bourbon-Vanillearoma
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g ungesüßtes Kakaopulver
- 170 ml Buttermilch

- 100 g Zartbitterschokolade 75 %
- 300 g Sahne
- 5 EL Zucker
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 4 EL ungesüßtes Kakaopulver

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Zartbitter-Schoko-Raspel
- Richie's Bakery: Rote Herzen
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Rot
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschtrot

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 Buttermilch 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 Schokoladencreme vor. Dazu lässt Du die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen. Schlage die Sahne mit dem Zucker steif. Verrühre den Frischkäse mit dem Kakaopulver bis eine glatte Creme entsteht. Anschließend gibst Du die Schokolade und die Sahne dazu vermengst alles.
7. 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.
8. Nach der Kühlzeit bestreichst Du die Torte dünn mit der Schokoladencreme und setzt die beiden Böden zusammen. Bestreiche die Torte auch von oben und von den Seiten.
9. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und Tuffs auf die Torte spritzen.
10. Bestreue die Torte mit den Glitzer-Cubies und den Streudekor Herzchen. Verziere die Torte seitlich mit Zartbitter-Schoko-Raspel und die Tuffs mit den roten Herzen.



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach