Schokoladen-Buttercremetorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 6 Eigelb
- 3 Esslöffel warmes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Eiweiß
- 150 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 75 g Stärke
- 3 Teelöffel Backpulver

Buttercreme:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
- 150 g Zucker
- 350 g Butter

Außerdem:

- brauner Rum zum Tränken
- 100 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker
- 16 Schokoornamente
- 300 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für die Buttercreme das Puddingpulver mit etwas Milch verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver in die Milch rühren und einige Male aufwallen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und sofort den Zucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat.

2. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, und den Pudding abkühlen lassen.

3. Inzwischen den Boden zubereiten.

4. Dazu das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

5. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

6. Tortenring (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

7. In den vorgeheizten Backofen (190-200°C) etwa 20-25 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

8. Für die Buttercreme, den Schokoladenpudding durch einen Sieb streichen. Die Butter schaumig rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Esslöffelweise den Pudding unterrühren. Den Tortenboden 3x Halbieren, so dass wir 4 dünne Böden erhalten. Den unteren Boden mit etwas Rum beträufeln und ein Viertel der Buttercreme darauf streichen. Den Zweiten Boden darauf setzen, wieder mit etwas Rum beträufeln und mit einem Viertel Creme bestreichen und den Dritten Boden draufgeben. Nun nochmals mit Buttercreme bestreichen, mit Rum beträufeln und den letzen Boden darauf geben. Nun den oberen Boden etwas andrücken, damit die Torte eine gerade Form bekommt.

9. Mit der restlichen Buttercreme (bis auf etwa 100 g für die Tupfen) die Torte rundherum und oben einstreichen.

10. Für die Marzipandecke die Marzipanrohmasse mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Den Marzipan ausrollen, mit einer Springform von 26 cm ausschneiden. Die Marzipandecke auf die Torte setzen und alles für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Buttercreme fest geworden ist.

11. Die Vollmilchkuvertüre im Wasserbad auf ca. 40 °C erwärmen. Die Torte auf ein Kuchengitter geben und die Torte damit überziehen. Im Kühlschrank die Kuvertüre erstarren lassen. Mit einem angewärmten Messer (am Besten das Messer in ein heißes Wasserbad geben, das Wasser vor dem Einteilen auf einem trockenen Tuch abstreichen) in 16 Stücke einteilen, den Rand nicht vergessen, sonst bricht die Schokoladen beim Schneiden.

12. Die restliche Buttercreme in einem Wasserbad nochmals kurz aufschlagen und auf jedes Stück mit einer Sterntülle einen Tupfen geben.

13. Mit Schokoornamenten verzieren.

Tipp:

Nachdem mein Boden oben eine Wölbung hatte, habe ich die obere Lage als zweiten Boden verwendet, wie man an dem Foto unschwer erkennen kann. Dadurch bekommt die Torte einen besonderen Stil und man kann sie besser verarbeiten.