

## Schokotraum-Torte



Wie immer habe ich die Herstellung der Torte auf zwei Tage aufgeteilt. Wenn ihr die Torte jedoch an einem Tag herstellen möchtet, dann solltet ihr euch mehrere Stunden Warte- und Kühlzeit zwischendurch einplanen.

Zubereitung: 45 min

Backzeit: 60 bis 70 min

Kühl- bzw. Wartezeit: 2 Std.

Zeit insgesamt: 3 Std. 55 min

### Zutaten für eine 26 cm Torte:

#### Für den Teig:

6 Eier (Kl. L) oder 7 Eier (Kl. M)

300 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

330 ml Milch

330 ml Öl, neutrales (z. B. Sonnenblumenöl)

500 g Mehl

1,5 Pck. Backpulver

25 g Kakao

#### Für die Buttercreme:

700 ml Milch

85 g Zucker

60 g Speisestärke

3 Eigelbe

1 Prise Salz

2 TL Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote

---

420 g Butter, weich

35 g Puderzucker

---

140 g Zartbitterschokolade

**Für die Ganache:**

125 g Zartbitterkuvertüre  
50 g Butter

**Zubereitung:**

1. Tag:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden, sodass kein Teig auslaufen kann.

Die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanille weißcremig aufschlagen. Das Volumen sollte sich verdreifachen und die Eiermasse sollte ein wenig standfest sein. Dies kann durchaus 5 bis 7 min mit einer Küchenmaschine dauern.

Anschließend auf langsamer Stufe weiter rühren und die Flüssigkeit mit dem Öl zur Eiermasse gießen. Etwas unterrühren. Nun alle trockenen Zutaten vermischen und zur bereits aufgeschlagenen Masse sieben. Nun mit einem Schneebesen von Hand sorgfältig unterheben. Es sollten keine Klümpchen der trockenen Zutaten mehr zu sehen sein.

Den Teig in den Tortenring füllen und bei mittlerer Schiene circa 60 bis 70 min backen. Vergesst bitte die Stäbchenprobe nicht.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach 10 min den Tortenring lösen und das Backpapier entfernen. Sobald der Tortenboden komplett abgekühlt ist, in etwas Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. So lässt er sich am nächsten Tag besser durchschneiden und krümelt weniger.

Für die Buttercreme wird nun der Pudding hergestellt. Dafür Milch, Zucker, Speisestärke, Eigelbe, Salz und Vanille in einem Topf mit einem Schneebesen sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun alles aufkochen lassen und dabei immer rühren. Sobald ein Pudding entstanden ist noch 1 min weiterrühren und köcheln lassen. Aufpassen, dass der Pudding nicht anbrennt!

Nun die Herdplatte ausschalten und den Pudding in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bilden kann. So bleibt der Pudding nun für mindestens 3 Stunden (oder über Nacht, wenn man sich die Arbeit auf zwei Tage aufteilen möchte) bei Zimmertemperatur stehen.

Die Butter aus dem Kühlschrank holen und am besten auch mehrere Stunden (oder über Nacht) auf Zimmertemperatur kommen lassen.

2. Tag:

Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum schmelzen bringen. Anschließend die Schokolade wieder etwas abkühlen lassen.

Um die Buttercreme fertig zu stellen, die Butter und den Puderzucker mit einem Handrührgerät oder mit einer Küchenmaschine 5 min weißcremig aufschlagen. Wer möchte kann nun den Pudding noch durch ein feines Sieb streichen, um mögliche Klümpchen zu entfernen. Anschließend esslöffelweise den Pudding zur Butter hinzufügen. Die flüssige Schokolade langsam zur Buttercreme gießen. Sobald die komplette Schokolade hineingegeben wurde, die Creme noch etwa 2 min weiterschlagen lassen.

Den Tortenboden nun in drei gleichdicke Böden teilen. Dies funktioniert super mit einem Tortenschneider. Wer so etwas jedoch nicht besitzt, kann den Tortenboden auch mit einem langen Messer durchschneiden.

Einen der drei Tortenböden auf eine Etagere setzen und einen Tortenring außen herum fixieren. 1/3 der Buttercreme auf den Boden streichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und das Ganze für 15 min in den Kühlschrank stellen. Anschließend erneut 1/3 der Creme auf den Boden streichen. Den letzten Tortenboden auf die Creme legen und alles nochmals 30 min im Kühlschrank durchkühlen lassen. Nach der Kühlzeit den Tortenring entfernen und etwa die Hälfte der übrig gebliebenen Creme außen auf die Torte streichen. Dies muss nicht perfekt aussehen, da hiermit nur die Krümel gebunden werden. Die Torte nun für weitere 30 min kaltstellen. Einen kleinen Teil der Creme für die Deko in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und beiseite stellen. Mit der übrig gebliebenen Creme nun sauber die Torte einstreichen. Erneut 30 min kühlen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen. Ein wenig abkühlen lassen und anschließend auf die Torte geben. Mit einer Winkelpalette oder einem Messer die Ganache glatt streichen und ein klein wenig über den Tortenrand hinunter laufen lassen. Die Ganache wird nun 15 min im Kühlschrank gefestigt. Danach mit der restlichen Buttercreme aus dem Spritzbeutel die Torte verzieren. Hierbei sind keine Grenzen gesetzt. Beispielsweise zwei Reihen „Tupfer“ auf der Torte verteilen (siehe Bild von Ofenliebe).

Die Torte ist nun endlich fertig und verzehrbereit. ☺

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥