Rezept

Piratenschiff-Torte

Ein Rezept von Piratenschiff-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **100 g** Vollmilch-Kuvertüre
- **250 g** weiche Butter
- **300 g** Mehl
- Fett für die Form
- **5** Eier (L)
- **200 g** Zucker
- **½ Päckchen** Backpulver

Für die Dekoration

- **250 g** Vollmilch-Kuvertüre
- Gummibärchen für die Besatzung
- kleine Holzspieße
- **2** lange Schaschlikspieße
- **6** Schokoriegel (z. B. Duplo)
- bunte Schokolinsen für die Luken
- **2** Segel aus Papier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Für den Teig die Kuvertüre in eine Schüssel bröckeln und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen.

2. Eigelbe, Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig schlagen. Die Kuvertüre unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben und nur kurz untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Deko die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Kuchen mit der Wölbung nach unten auf ein Küchenbrett setzen. Die Wölbung so abschneiden, dass das Schiff gut steht und sich eventuell leicht zu einer Seite neigt. Den Kuchen rundherum mit Kuvertüre überziehen und leicht trocknen lassen.

4. Bevor der Guss trocken ist, die Schokoriegel als Reling rundum an den Kuchenrand drücken. Wenn nötig, die Riegel zurechtschneiden. Gummibärchen als Besatzung auf das Schiff setzen, in der Mitte Platz für die Segel lassen. An die Außenseiten des Schiffes bunte Schokolinsen als Luken auf die Schokolade drücken, dabei kurz festhalten. Unterhalb der Luken kleine Holzspieße als Ruder hineinstecken. Zuletzt zwei bunte oder weiße Papiersegel ausschneiden. Nach Belieben mit dem Namen oder Foto des Geburtstagskindes verzieren, auf Schaschlikspießen in den Kuchen stecken.