

Rezept

Buttercremetorte Monsteralarm

Ein Rezept von Buttercremetorte Monsteralarm, am 30.05.2023

Zutaten

Für den Teig:

185 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	185 g Butter
185 g Zucker	6 Eier (M)
¾ Pck. Backpulver	185 g Mehl
	300 g Crème fraîche

Für die Ganache:

400 g weiße Schokolade	200 g Sahne
2 Bio-Limetten	

Für die Deko:

2-3 EL Doppelrahmfrischkäse	50 g schwarzer Fondant
100 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	2 Zuckeraugen
	3 Kaugummi-Dragees

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter	500 g Puderzucker
fliederfarbene Lebensmittelfarbe	

Außerdem:

2 Springformen (15 cm Ø)	Butter für die Formen
2 Holzstäbchen (20 cm lang, ersatzweise Cake-Pop-Stiele)	Cake Board (15 cm Ø)
Styroporplatte	2 Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 805 kcal, 52 g F, 7 g EW, 77 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in drei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

2. Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Limettenschale unter die Schokolade heben und die Ganache ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Kuchen waagrecht halbieren und einen Boden in einer Schüssel fein zerbröseln. Den Frischkäse unter die Brösel mischen und aus der Masse zwei golfballgroße Kugeln formen. Die Kugeln auf die Holzstäbchen stecken und ca. 1 Std. kühlen.

4. Die Ganache mit dem Handrührgerät ca. 2 Min. aufschlagen. Einen Boden auf das Cake Board setzen und mit einem Drittel der Ganache bestreichen. Mit einem weiteren Boden wiederholen. Den letzten Boden auflegen und die Torte rundum mit dem letzten Drittel Ganache einstreichen.

5. Für die Buttercreme die Butter cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und untermischen, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Buttercreme halbieren und die Portionen in zwei Fließtüten einfärben. Die Cremes in die Spritzbeutel füllen.

6. Den Fondant weich kneten, dünn ausrollen und einen Mund ausschneiden. Die Schokolade hacken und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen. Die Cake Pops einzeln in die Schokolade tauchen und den Überschuss abtropfen lassen. Die Cake Pops in die Styroporplatte stecken und antrocknen lassen. Die Zuckeraugen hineindrücken und die Cake Pops fest werden lassen.

7. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen und mit der Buttercreme rundherum kleine Tupfen in zwei Farben aufspritzen. Die Cake Pops oben in die Torte stecken und den Fondantmund am Tortenrand andrücken. Zuletzt die Kaugummi-Dragees mit einem Tropfen Schokolade als Zähne auf dem Mund befestigen.