

Rezept

Motivtorte Goldrausch

Ein Rezept von Motivtorte Goldrausch, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	250 g Butter
250 g Zucker	8 Eier (M)
1 Pck. Backpulver	250 g Mehl
	400 g Crème fraîche

Für die Ganache:

200 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	200 g Sahne
---	--------------------

Für die Karamellcreme:

100 g Zucker	200 g Sahne
400 g Mascarpone	30 ml Sahnelikör (z.B. Baileys)

Für die Deko:

850 g weißer Fondant

Außerdem:

2 Springformen (20 cm Ø)	Butter für die Formen
Cake Board (20 cm Ø)	Airbrush-Gerät
schwarze Airbrush-Farbe	goldene Airbrush-Farbe
Punkte-Schablone	Stecknadeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 635 kcal, 40 g F, 6 g EW, 61 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 zwei Portionen unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 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 erhitzen und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach mit dem Handrührgerät ca. 2 Min. aufschlagen.

3. Für die Karamellcreme 75 g Zucker mit 2 TL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Dann 50 g Sahne dazugießen und mit dem Schneebesen durchrühren. Den Karamell abkühlen lassen. Mascarpone, Likör und restlichen Zucker verrühren. Den Karamell unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Creme heben.

4. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Einen Boden auf das Cake Board setzen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Mit dem zweiten Boden und dritten Boden wiederholen. Den letzten Boden auflegen und die Torte rundum mit der Ganache einstreichen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Für die Deko den Fondant weich kneten, dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Das Airbrush- Gerät mit schwarzer Farbe befüllen und die Torte mit ausreichend Abstand rundum schwarz besprühen. Die Farbe trocknen lassen und das Airbrush-Gerät nach Herstellerangabe reinigen.

6. Danach die Punkte-Schablone mit Stecknadeln am unteren Tortenrand befestigen. Das Airbrush-Gerät mit goldener Farbe befüllen und das Muster mit ausreichend Abstand aufsprühen. Dabei auch den oberen Rand und die Oberfläche der Torte gold besprühen. Antrocknen lassen und die Schablone lösen. So fortfahren und den gesamten Rand rundum verzieren. Trocknen lassen.