

Rezept

Schoko-Torte mit Schuss

Ein Rezept von Schoko-Torte mit Schuss, am 20.03.2023

Zutaten

1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	450 ml Milch
200 g Puderzucker	250 g weiche Butter
180 g Butterkekse	12 EL Baileys (Whiskeylikör)
200 g Zucker	250 g weiche Butter
4 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver	250 g Mehl
100 g Zartbitter-Kuvertüre	100 g Vollmilch-Kuvertüre
3 sehr frische Eier	150 g weiche Butter
200 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Sahnesteif
1 kleine Rolle Smarties	2 EL Baileys
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 990 kcal

Zubereitung

1. Aus Puddingpulver und Milch nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen.
2. Für den Rührteig die Butter, den Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Butter und Puderzucker cremig rühren. Den Pudding löffelweise unterrühren. Den Kuchen mit einem Tortenring umschließen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit 6 EL Baileys beträufeln.
4. Mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Mit einer Lage Butterkekse belegen und die Kekse mit 6 EL Baileys beträufeln. Die restliche Creme darauf verstreichen, wiederum mit Butterkeksen bedecken. 1 Std. kalt stellen.
5. Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter, Eier und Vanillezucker mit der Kuvertüre verrühren. Den Tortenring entfernen. Die Torte rundum mit der Schokocreme bestreichen. 2 Std. kalt stellen.

6. Die Oberfläche der Torte mit einem Tortenkamm zickzackförmig verzieren und weitere 3 Std. kalt stellen.

7. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit kleinen Sahnetupfern verzieren. Mit Baileys-Kleckschen und Smarties garnieren.