

Rezept

Schokoladentorte Baumstammtorte

Ein Rezept von Schokoladentorte Baumstammtorte, am 09.02.2025

Zutaten

Für den Teig:

1 Bio-Orange	75 g weiche Butter
1 Prise Salz	175 g Zucker
3 Eier (M)	125 g Mehl
1 TL Backpulver	150 g gemahlene Haselnüsse

Für die Ganache:

300 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	300 g Sahne
--	-------------

Für die Deko:

100 g Schoko-Cookies	200 g Marzipanrohmasse
rote Lebensmittelfarbe	grüne Lebensmittelfarbe
Zucker zum Bestreuen	25 g geschälte, gehackte Pistazien
25 g Kakaopulver	

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Cake Board (20 cm Ø)	Silikonform Blatt (3-4 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 34 g F, 8 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 80 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Orangenschale und -saft zugeben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 55 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form 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 Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Den Kuchen auf das Cake Board setzen und rundherum mit der Ganache einstreichen. Mit einem kleinen Löffel eine Spirale in die Oberseite ziehen und die Ganache ca. 20 Min antrocknen lassen. Danach den Tortenrand für die Baumrindenoptik mit einer Gabel unregelmäßig längs einritzen.

4. Für die Deko die Schokoladen-Cookies fein zerbröseln und als Waldboden auf einer Tortenplatte verteilen, einige Brösel in den unteren Tortenrand drücken. Die Marzipanmasse weich kneten und ein Viertel der Marzipanmasse mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Die restliche Masse halbieren und eine Hälfte dunkelgrün einfärben. Aus dem grünen Marzipan Kügelchen formen und in die Silikonform drücken, bis diese komplett gefüllt ist und glatt abschließt. Die Blätter vorsichtig aus der Form drücken.

5. Aus dem roten Marzipan Pilzhüte formen und mit etwas Zucker bestreuen. Aus dem hellen Marzipan Pilzstiele formen und die Hüte daraufsetzen. Die Pilze und die Blätter auf der Torte und der Tortenplatte verteilen. Den Tortenrand für die Moosoptik mit den Pistazien verzieren. Für den wilden Waldeffekt das Kakaopulver mit den Fingern auf Oberseite und Rand der Torte, auf den Pilzen und den Blättern verteilen.