

Rezept

Schokoladentorte Bloodylicious

Ein Rezept von Schokoladentorte Bloodylicious, am 23.04.2024

Zutaten

Für Baiser-Geister und Deko:

2 Eiweiß (M)	115 g Zucker
50 g weiße Schokolade	50 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
10 Mini-Schokokekse	250 g Zartbitter-Kuvertüre

Für den Teig:

175 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	180 g Butter
175 g Zucker	6 Eier (M)
¾ Pck. Backpulver	175 g Mehl
	300 g Crème fraîche

Für die Buttercreme:

6 TL Instant-Kaffeepulver	350 g weiche Butter
700 g Puderzucker	

Außerdem:

Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø)	2 Spritztüten
2 Springformen (10 und 20 cm Ø)	Butter für die Formen
Cake Board (20 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 655 kcal, 40 g F, 6 g EW, 67 g KH

Zubereitung

1. Für die Baiser-Geister den Backofen auf 100° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Die Baisermasse in den Spritzbeutel füllen und ca. 8 cm hohe Tupfen auf das Blech spritzen. Die Baisers im Ofen (unten) 1 Std. 30 Min.-1 Std. 50 Min. backen. Den Ofen dann ausschalten, die Tür einen Spalt öffnen und die Baisers darin ganz auskühlen lassen.
2. Für die Deko beide Schokoladen hacken, getrennt im heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die geschmolzenen Schokoladen in die Spritztüten füllen und jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Den Geistern dunkle Schoko-Gesichter und den Keksen weiße Jahreszahlen als Grabsteine aufmalen.

3. Den Backofen wieder 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 hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. (10-cm-Form) und ca. 55 Min. (20-cm-Form) backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

4. Für die Buttercreme das Kaffeepulver in 2 TL heißem Wasser auflösen. Butter, 350 g Puderzucker und Kaffee in einer Rührschüssel cremig rühren. Den restlichen Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht.

5. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Die abgeschnittenen Teile fein zerbröseln. Einen großen Boden auf das Cake Board setzen und mit 3 EL Buttercreme bestreichen. Den zweiten großen Boden daraufsetzen, die Torte rundum mit Buttercreme einstreichen und 1 Std. kalt stellen. Mit den kleinen Böden ebenso verfahren. Die kleine Torte rundum mit den Kuchenbröseln bedecken und diese leicht in die Buttercreme drücken. Die Keksgabsteine darauf platzieren und die Torte ebenfalls 1 Std. kalt stellen.

6. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach leicht abkühlen lassen. Die große Torte auf eine Tortenplatte setzen und mit der Kuvertüre übergießen, sodass am Rand kleine Schokoladennasen entstehen. Die Kuvertüre etwas abkühlen lassen, dann die kleine Torte mittig daraufsetzen und die Baiser-Geister rundum auf den Rand der großen Torte setzen.