

Rezept

Schokoladentorte Broken Heart

Ein Rezept von Schokoladentorte Broken Heart, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Deko und Füllung:

250 g Vollmilch-Fondant	blauer Lebensmittelstift
schwarzer Lebensmittelstift	rosa Zuckerherzen
150 g silberner Fondant	5 EL Himbeerkonfitüre
1 kg roter Schokoladen-Fondant	Lebensmittelkleber

Für den Teig:

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

Außerdem:

3 Zahnstocher	Springform Herzform (26 cm Ø)
Butter für die Form	Airbrush-Gerät
silberne Airbrush-Farbe (ersatzweise Silberspray)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 785 kcal, 33 g F, 6 g EW, 88 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko aus dem Vollmilch-Fondant eine Voodoo-Figur formen und mit dem blauen Lebensmittelstift Linien und Schlips aufmalen. Das Zuckerherz ankleben und die Zahnstocher als Voodoo-Nägel in die Figur stecken. Den silbernen Fondant weich kneten und daraus einige Schrauben, Muttern, Zahnräder, Nieten und einen flachen Streifen (ca. 3 × 8 cm) formen. Mit dem blauen Lebensmittelstift »KAPUTT« auf den Streifen schreiben. Alle Teile bis zur Verwendung in Frischhaltefolie wickeln.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Himbeeren waschen, waschen und trocken tupfen. 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 mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, die Himbeeren darauf verteilen und glatt streichen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen, den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

3. Aus der rechten Herzseite ca. 2 cm tief ein Quadrat (5 × 5 cm) ausstechen. Den Kuchen dann mit der Konfitüre einstreichen. Den roten Schokoladen-Fondant dünn ausrollen und die Torte damit eindecken, dabei das eingeschnittene Quadrat deutlich herausarbeiten.
-
4. In die Herzmitte mit dem Rücken eines Messers eine Zickzacklinie eindrücken und die Linie mit schwarzem Lebensmittelstift nachzeichnen. Voodoo-Figur, Schrauben, Muttern, Zahnräder und den beschrifteten Fondantstreifen auf der Torte verteilen und jedes Element mit Lebensmittelkleber befestigen. Die Torte mit dem Airbrush-Gerät dünn mit silberner Farbe übersprühen.