

Rezept

Schokoladentorte Coco Loco

Ein Rezept von Schokoladentorte Coco Loco, am 25.03.2023

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 helle Ganache:

200 g weiße Schokolade	100 g Sahne
-------------------------------	--------------------

Für die dunkle Ganache:

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

Für die Deko:

200 g grobe Kokosraspel

Außerdem:

Springform (15 cm Ø)	Butter für die Form
2 halbkugelförmige Metallschüssel (15 cm Ø)	Butter für die Schüsseln
Mehl für die Schüsseln	Cake Board (15 cm Ø)
2 Cocktailschirmchen	2 Strohhalme

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 510 kcal, 39 g F, 7 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Schüsseln einfetten und mit Mehl ausstäuben. 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 hell-schaumig 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 Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

2. Inzwischen für die helle Ganache die weiße Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne erhitzen und über die Schokostückchen gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache 30-45 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die dunkle Ganache ebenso zubereiten und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Bei den halbkugelförmigen Kuchen an der gewölbten Seiten eine dünne Scheibe abschneiden, sodass sie gerade stehen. Einen Kuchen zusätzlich an der gerundeten Seite ca. 3 cm tief aushöhlen und dabei einen 4-5 cm breiten Rand lassen. Den runden Kuchen begradigen.

4. Beide Ganaches mit dem Handrührgerät ca. 2 Min. aufschlagen. Den nicht ausgehöhlten halbkugelförmigen Kuchen mit der Wölbung nach unten auf das Cake Board setzen und 2 EL dunkle Ganache gleichmäßig darauf verteilen. Den runden Kuchen daraufsetzen und ebenfalls mit 2 EL dunkler Ganache bestreichen. Zuletzt den zweiten halbkugelförmigen Kuchen mit der ausgehöhlten Seite nach oben darauflegen und die Torte ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

5. Für die Deko die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Von der hellen Ganache ein Drittel abnehmen und beiseitestellen. Mit der restlichen hellen Ganache den oberen Kuchenrand und den ausgehöhlten Bereich einstreichen. Den Kuchen dann rundum mit der restlichen dunklen Ganache einstreichen und mit den Kokosflocken bestreuen. Die restliche helle Ganache bei Bedarf wieder erwärmen und in den ausgehöhlten Tortenbereich füllen. Die Torte mit den Cocktailschirmchen und den Strohhalmen dekorieren.