

Rezept

Schokoladentorte Eulentorte

Ein Rezept von Schokoladentorte Eulentorte, am 09.06.2023

Zutaten

Für den Teig:

400 g weiche Butter

400 g Zucker

8 Eier (M)

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

3 TL Vanilleextrakt

400 g Mehl

Für die Buttercreme:

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

450 g weiche Butter

500 g Puderzucker

Für die Deko:

250 g dunkler Schokoladen-Fondant
rote, orange und schwarze Lebensmittelfarbe

200 g weißer Fondant
Lebensmittelkleber

Außerdem:

- 2** Springformen (15 cm Ø)
- halbkugelförmige Metallschüssel (15 cm Ø)
- Mehl für die Schüssel
- Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø)

- Butter für die Formen
- Butter für die Schüssel
- Cake Board (15 cm Ø)
- Kreisausstecher (2, 5 und 8 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 610 kcal, 37 g F, 5 g EW, 61 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Die Schüssel einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Herausnehmen, die Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.
- Für die Buttercreme die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Die Butter cremig rühren und die geschmolzene Schokolade einrühren. 400 g Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Ist die Creme noch zu weich, den restlichen Puderzucker unterrühren.

3. Die Kuchen begradigen, einen runden Kuchen auf das Cake Board setzen und mit 2 EL Buttercreme bestreichen. Den zweiten runden Kuchen aufsetzen, ebenfalls mit 2 EL Buttercreme bestreichen und den halbkugelförmigen Boden auflegen. Die Torte rundum dünn mit Buttercreme einstreichen und 1 Std. kalt stellen. Die restliche Creme in den Spritzbeutel füllen.

4. Für die Deko den Schokoladenfondant in vier Portionen (eine à ca. 75 g und drei à ca. 60 g) teilen. Die drei kleinen Portionen mit 100 g weißem Fondant verkneten, sodass zwei mittelbraune und eine hellbraune Portion entstehen. Dann alle Fondants dünn ausrollen und für die Bauchfedern fünf dunkelbraune, acht mittelbraune und drei hellbraune Kreise (5 cm Ø) ausstechen.

5. Aus dem restlichen weißen Fondant zwei große (8 cm Ø) und zwei kleine Kreise (2 cm Ø) ausstechen. Den übrigen weißen Fondant rot, orange und schwarz einfärben. Aus dem schwarzen Fondant zwei Kreise (5 cm Ø) ausstechen. Aus dem roten Fondant eine Schleife, aus dem orangefarbenen Fondant den Schnabel und aus den braunen Fondantresten zwei Ohren formen.

6. Zuerst die Bauchfedern an der Torte anbringen. Dafür die dunkelbraunen Fondantkreise in einer Reihe am unteren Tortenrand jeweils mit etwas Buttercreme oder Kleber befestigen. Darüber dachziegelartig zwei Reihen mittelbraune Kreise anbringen und mit einer Reihe hellbrauner Kreise abschließen.

7. Für das Federkleid am unteren Tortenrand beginnend Buttercremekreise aufspritzen. Eine kleine Palette ansetzen, leicht andrücken und nach oben wegziehen. So fortfahren, bis die Torte komplett eingedeckt ist. Zuletzt die Augen aus den weißen und schwarzen Fondantkreisen zusammenkleben. Augen, Ohren, Schnabel und Schleife an der Torte anbringen.