

Rezept

Schokoladentorte Hexenspaß

Ein Rezept von Schokoladentorte Hexenspaß, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

125 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	125 g Butter
125 g Zucker	4 Eier (M)
½ Pck. Backpulver	125 g Mehl
	200 g Crème fraîche

Für die Deko:

100 g schwarzer Fondant	Lebensmittelkleber
50 g grüner Fondant	gelbes Zuckerconfetti
50 g weißer Fondant	

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter	1 TL Vanilleextrakt
500 g Puderzucker	lila Lebensmittelfarbe

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
3 Silikon-Muffinförmchen	3 Papierförmchen
Spritzbeutel mit Sterntülle (13 mm Ø)	Cake Board (20 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 39 g F, 5 g EW, 64 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen. 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 kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben.
- Die Muffinförmchen je zur Hälfte mit Teig füllen, den restlichen Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min., den Kuchen ca. 55 Min. backen. Herausnehmen, Muffins und Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

3. Für die Deko den schwarzen Fondant weich kneten und sechs Schuhe und sechs Hüte formen. Für die Hüte Kegel formen und die Spitzen etwas zur Seite biegen. Die Kegel auf kleine, flache Scheiben aufkleben. Aus dem grünen Fondant sechs schmale Streifen formen und diese als Hutband um die Hutkegel kleben. Je 1 Zuckerconfetti daraufdrücken.

4. Für die Beine aus dem weißen und dem restlichen grünen Fondant jeweils sechs dünne Stränge (ca. 10 cm) rollen. Je einen weißen und grünen Strang umeinanderwickeln und nochmals rollen, bis sie glatt verbunden sind. Die Schuhe an die Beine kleben.

5. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und untermischen, bis eine streichfeste Creme entsteht. 6 EL der Buttercreme mit lila Lebensmittelfarbe einfärben und in den Spritzbeutel füllen.

6. Den Kuchen begradigen, auf das Cake Board setzen und rundum glatt mit Buttercreme einstreichen. Die Muffins mit der lila Buttercreme verzieren, die restliche Creme als Tuff auf die Torte spritzen. Auf Muffins und Tuff je einen Hexenhut setzen. In zwei Muffins je ein Beinpaar stecken und die Muffins auf der Torte verteilen. Die restlichen Hüte an den Rand der Torte setzen und das restliche Beinpaar am Tortenrand befestigen. Die Torte zuletzt mit Zuckerconfetti dekorieren.