Rezept

Schokoladentorte Kaffee oder Tee?

Ein Rezept von Schokoladentorte Kaffee oder Tee?, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

- **½** Bio-Orange
- **1 Prise** Salz
- **2** Eier (M)
- **1 TL** Backpulver
- **50 g** weiche Butter
- **115 g** Zucker
- **85 g** Mehl
- **100 g** gemahlene Haselnüsse

Für Deko und Füllung:

- **750 g** weißer Fondant
- Lebensmittelkleber
- **2** Marshmallow-Herzen
- **50 g** Orangenmarmelade
- schwarzer oder rosa Lebensmittelstift

Für die Ganache:

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

Außerdem:

- halbkugelförmige Metallschüssel (15 cm Ø)
- Mehl für die Schüssel
- Butter für die Schüssel
- Bäckerstärke zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal, 27 g F, 6 g EW, 87 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schüssel einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 40 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Orangenschale und -saft zugeben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

2. Für die Deko den Fondant weich kneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Den Kuchen mit der Rundung nach oben auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit Orangenmarmelade bestreichen. Mit dem Fondant einschlagen und glatt streichen. Den überschüssigen Fondant am Rand abtrennen.

3. Den restlichen Fondant erneut durchkneten und daraus drei dünnen Rollen (ca. 2 cm Ø) für Tassenboden, Tassenrand und Henkel rollen sowie einen Kreis (ca. 20 cm Ø) für die Untertasse formen. Die Rollen bis zur Verwendung in Frischhaltefolie wickeln. Eine Porzellanuntertasse mit Bäckerstärke bestreuen und den Fondantkreis darauflegen. Ca. 4 Std. trocknen lassen, sodass der Fondant die Wölbung annimmt.

4. Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Die Fondantrolle für den Tassenboden zu einem Ring schließen und diesen mittig auf die Fondantuntertasse setzen. Etwas Lebensmittelkleber am oberen Rand der Torte auftragen und die Torte mit der Rundung nach unten auf den Fondantring setzen.

6. Die Kuchenoberfläche mit der Ganache einstreichen und eine Fondantrolle als oberen Tassenrand und eine als Henkel mit Lebensmittelkleber befestigen. Mit den Lebensmittelstiften ein Gesicht auf die Tasse zeichnen und die Torte mit den Marshmallow-Herzen dekorieren.