

Rezept

# Schokoladentorte Mähhhh ...

Ein Rezept von Schokoladentorte Mähhhh ..., am 14.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

1 Bio-Orange	75 g weiche Butter
1 Prise Salz	175 g Zucker
3 Eier (M)	125 g Mehl
½ Pck. Backpulver	150 g gemahlene Haselnüsse

### Für die Buttercreme:

225 g weiße Schokolade	125 g Sahne
1 Prise Salz	110 g weiche Butter
700 g Puderzucker	

### Für die Deko:

100 g weißer Fondant	rosa, schwarze und grüne Lebensmittelfarbe
----------------------	--

### Außerdem:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Spritzbeutel mit Sterntülle (14 cm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal, 31 g F, 6 g EW, 98 g KH

## Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 80 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. 55 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.
- Für die Buttercreme die Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne erhitzen, das Salz zugeben und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Schokomasse 30-45 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach mit den Quirlen des Handrührgeräts 2-3 Min. cremig aufschlagen, dabei die Butter stückchenweise unterrühren. 600 g Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Ist die Creme noch zu weich, den restlichen Puderzucker darübersieben und unterrühren.

3. Die Torte rundum glatt mit der Creme einstreichen. Dabei am Rand eine dünne und oben eine dickere, deckende Schicht auftragen. Die restliche Creme in den Spritzbeutel füllen und die Torte rundum mit zwei Reihen Buttercremekringeln verzieren. Am oberen Tortenrand eine dritte Kringelreihe und einige Stirnlocken aufspritzen. Die Torte bis zum Dekorieren kalt stellen.
- 
4. Für die Deko den Fondant weich kneten und in vier Portionen teilen. Aus einer Portion zwei Ohren formen. Die übrigen Portionen rosa, schwarz und grün einfärben. Aus dem rosa Fondant die Innenseite der Ohren und eine dreieckige Nase formen. Die Ohren zusammensetzen und an der Torte befestigen. Aus dem schwarzen Fondant Augen und Mund formen und leicht in die Buttercreme drücken. Die Nase ebenfalls aufdrücken. Aus dem grünen Fondant ein Kleeblatt formen und mit dem Stiel in den Mund stecken.