

Rezept

Schokoladentorte Oh Tannenbaum

Ein Rezept von Schokoladentorte Oh Tannenbaum, am 02.04.2023

Zutaten

Für den grünen Teig:

100 g weiche Butter	1 Prise Salz
100 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
2 Eier (M)	1 TL grüne Lebensmittelfarbe
100 g Mehl	1 1/2 TL Backpulver

Für den Schokoladenteig:

100 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	100 g Butter
100 g Zucker	3 Eier (M)
1 TL Backpulver	100 g Mehl
	150 g Crème fraîche

Für die Deko:

50 g hellblauer Fondant	50 g weißer Fondant
Lebensmittelkleber	schwarzer Lebensmittelfarbstift
10 g roter Fondant	Zuckerstreusel Lebkuchenmännchen (z.B. von Städter)

Für den Schokoladenguss:

150 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	150 g Butter
150 g Puderzucker	50 ml Milch

Außerdem:

Kastenform (25 cm lang)	Butter für die Form
Ausstecher (Tannenbaum und Eiskristall; ca. 5 cm Ø)	Spritzbeutel ohne Tülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 31 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form einfetten. Für den grünen Teig Butter, Salz, Zucker und Vanille cremig rühren. Eier und Lebensmittelfarbe einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Den Kuchen danach in 5 cm dicke Scheiben schneiden und daraus mit dem Ausstecher Tannenbäume ausstechen. Die Form reinigen und wieder einfetten.

2. Für den Schokoladenteig 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 hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben.

3. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und 3 EL davon auf dem Boden der Form verstreichen. Die Tannenbäume dicht hintereinander in den Teig stellen, dann den restlichen Teig vorsichtig rundum in die Form spritzen. Die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

4. Für die Deko den hellblauen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und Eiskristalle ausstechen. Für den Schneemann aus weißem Fondant drei Kugeln formen und mit etwas Lebensmittelkleber oder Wasser verbinden. Aus dem restlichen blauen Fondant eine kleine Pudelmütze kneten und auf dem Kopf befestigen. Mit dem Lebensmittelstift das Gesicht und die Knöpfe aufzeichnen. Aus dem roten Fondant eine Nase formen und ankleben. Alles ca. 1 Std. trocknen lassen.

5. Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Stückchen mit Butter und Milch in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach vom Herd nehmen, den Puderzucker darübersieben und alles gut verrühren. Den Guss ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann den Kuchen damit überziehen.

6. Eiskristalle und Schneemann auf dem Kuchen, die Lebkuchenmännchen in einer Reihe am unteren Kuchenrand in den feuchten Guss drücken.