

Rezept

Schokoladentorte Vom Frühling geküsst

Ein Rezept von Schokoladentorte Vom Frühling geküsst, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

200 g weiche Butter	1 Prise Salz
200 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
4 Eier (M)	200 g Mehl
½ Pck. Backpulver	

Für Buttercreme und Füllung:

225 g weiße Schokolade	125 g Sahne
1 Prise Salz	110 g weiche Butter
700 g Puderzucker	250 g Himbeeren

Für die Deko:

150 g weißer Fondant	rosa, flieder, rote, hellblaue und türkise Lebensmittelfarbe
Lebensmittelkleber	Zuckerperlen (z.B. rosa, weiß und hellblau)

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Cake Board (20 cm Ø)	gewellter Tortenkamm
Silikonform Blüten in verschiedenen Formen und Größen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal, 32 g F, 5 g EW, 107 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. 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 Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

2. 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. 5 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 Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Den Kuchen bei Bedarf begradigen, dann waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf das Cake Board setzen und mit 4 EL Buttercreme bestreichen. Die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen.

4. Die Torte rundum mit der restlichen Buttercreme einstreichen und mit dem Tortenkamm ein Muster in den Rand streichen. Bis zum Dekorieren kalt stellen.

5. Den Fondant in fünf Portionen teilen und weich kneten. Jede Portion mit einer Lebensmittelfarbe einfärben. Aus den gefärbten Fondants kleine Kügelchen formen und in die Blütenformen drücken, bis diese komplett gefüllt sind und glatt abschließen. Die Blüten vorsichtig aus den Formen drücken und die Torte damit dekorieren. In der Mitte jeder Blüte 1 Zuckerperle mit Lebensmittelkleber befestigen.