

Rezept

Schokoladentorten Velvet Cake

Ein Rezept von Schokoladentorten Velvet Cake, am 11.12.2024

Zutaten

Für den Teig:

100 g Butter	1 Prise Salz
250 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
2 Eier (M)	300 g Mehl
20 g Kakaopulver	2 TL Backpulver
200 g Buttermilch	2 TL tiefrote Lebensmittelfarbe

Für die Frischkäsecreme:

400 g Doppelrahmfrischkäse	100 g weiche Butter
1 TL Vanilleextrakt	1 Prise Salz
400 g Puderzucker	pinke Lebensmittelfarbe

Für die Ganache:

200 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	200 g Sahne
---	--------------------

Für die Deko:

50 g rosa Fondant

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte (20 cm ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 18 g F, 4 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
2. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben und in zwei Portionen abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Den Teig mit Lebensmittelfarbe kräftig rot einfärben. In die Formen füllen, den Teig glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.
3. Für die Frischkäsecreme Käse, Butter, Vanilleextrakt und Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Den Puderzucker in drei Portionen darübersieben und unterrühren, bis die Creme glatt und streichfest ist.

4. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Einen Boden auf das Cake Board setzen und mit 3 EL Frischkäsecreme bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und wieder 3 EL Creme darauf verteilen. Mit den übrigen Böden wiederholen. Die restliche Creme in drei Portionen teilen. Eine Portion pink und die zweite Portion zartrosa einfärben, die dritte Portion hell belassen. Die drei Cremes in die Spritzbeutel füllen.

5. Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen 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. Dann ca. 2 Min. mit dem Handrührgerät aufschlagen und die Torte damit rundum dünn einstreichen.

6. Für die Deko den Fondant dünn ausrollen und mit dem Ausstecher Schmetterlinge ausstechen. Die Oberfläche der Torte vollständig mit hellen, rosa und pinken Frischkäserosen einspritzen und die Torte mit den Fondantschmetterlingen dekorieren.