

Rezept

Schokoriegel-Achter – Number Cake

Ein Rezept von Schokoriegel-Achter – Number Cake, am 03.05.2024

Zutaten

Für die Schokocreame:

300 g weiße Schokolade **300 g** Schlagsahne
450 g Doppelrahmfrischkäse

Für den Rührteig:

200 g Butter **200 g** Zucker
Salz **4** Eier (M)
300 g Mehl **1 Pck.** Backpulver
200 ml Milch **1 Pck.** Vanillepuddingpulver

Dekorationsvorschlag:

Schokoriegel dunkle und weiße Schokolade
Schokostreusel Macarons

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 29 g F, 6 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Schokolade hacken, in eine Schüssel füllen. Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Etwa 2 Min. stehen lassen, dann mit einem Rührbesen glatt rühren. Schokosahne abdecken. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Beide Backformen einfetten und mit Mehl austreuen. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, Milch mit Puddingpulver verquirlen. Mehl- und Milchlösung abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backformen verteilen und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Backofen 35 Min. backen. Die Tortenböden herausnehmen, auf Kuchenrosten auskühlen lassen und aus der Form stürzen.
4. Den Frischkäse glatt rühren. Die über Nacht im Kühlschrank eingedickte Schokosahne portionsweise untermischen. Dann alles cremig aufschlagen.

5. Kuchenoberflächen begradigen. Die Schablone auf die runden Kuchen legen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang ausschneiden. An beiden Kuchen die äußere Rundung über etwa 8 cm zu einer geraden Fläche beschneiden. Anschließend die Kreise auf einer Platte an den geraden Flächen aneinanderlegen, sodass sich eine Acht ergibt.

6. Die Schnittkanten mit etwas Creme einstreichen und die beiden Kuchen vorsichtig aneinanderdrücken. Die Acht rundherum mit Schokocreame dünn einstreichen. Die Platte von Creme- und Krümelresten säubern. Restliche Creme und Torte für 20 Min. kühl stellen.

7. Die Acht mit der restlichen Creme sauber einstreichen. Schokoriegel und Schokolade in kleinere Stücke schneiden und auf der Torte drapieren. Mit Macarons und Schokostreuseln verzieren. Nochmals 30 Min. kühl stellen.