



Motivtorte "Pferdekoppel"

Zutaten:

Schoko Masse:

- 250 g Butter
- 200 g weiche Zartbitter Schokolade
- 310 g Staubzucker
- 200 g Mehl glatt Type W700 /Deutschland Type 550
- 100 g Stärke (Maizena)
- 1 EL Weinstein -Backpulver
- 3 EL Kakao
- 6 Eier
- 140 ml Schlagobers (Sahne)

Schoko Creme:

- 500 ml Emmi Guma Pâtisserie Creme (Leider gibt es die in Deutschland nicht)
- 350 g Schokolade

Zutaten Ganache:

- 400 g Schokolade
- 200 ml Schlagobers (Sahne)

weitere:

- Marmelade nach Belieben, zum Bestreichen der Böden
- Fondant in verschiedenen Farben

Zubereitung Torte:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Tortenform 26cm oder eine eckige - meine hatte 25x22cm mit Backpapier auslegen.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Eiklar mit 100 g Staubzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit den restlichen 210 g Zucker sehr lange schaumig rühren 😊 Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach das Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste.

Die Schokolade kurz unterrühren. Das Schlagobers (Sahne) dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver und dem Kakao unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben. In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torten auskühlen lassen.

Zubereitung Creme:

Schokolade schmelzen. Abkühlen lassen. Emmi Guma Pâtisserie Creme laut Packung ca. 7 Minuten lang aufschlagen, wird super fest. Die abgekühlte, geschmolzene Schokolade unterrühren. Fertig.

Torte eventuell begradigen, einmal durchschneiden, mit einer Marmelade deiner Wahl, bestreichen. Einen Backrahmen um die Torte stellen, die Creme einfüllen, glattstreichen und den anderen Boden auflegen. Du kannst auch Früchte jeglicher Art auf die Creme setzen. Super schmecken Himbeeren :-)

Am besten über Nacht kühlen lassen.

Am nächsten Tag den Backrahmen entfernen, mit Ganache einstreichen.

Zubereitung Ganache:

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, vom Herd ziehen und zügig die 200 ml flüssiges Schlagobers einrühren. Es wird eine schöne, glänzende cremige Konsistenz. Abkühlen lassen, so lange, bis sie sich schön streichen lässt und nicht mehr von der Palette fließt.

Und nun könnt ihr eurer Phantasie freien Lauf lassen. Motivtorten sollen ja immer nur eine Inspiration sein.

Gutes Gelingen und viel Spaß bei eurer Torte.

www.gudrunvonmoedling.at

Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden. Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner Homepage! DANKE 😊