

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Karamell-Schokoladen
Geburtstagstorte**



Zutaten

Rührmasse

170 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
7 Eigelb
7 Eiweiß
1 Prise Salz
120 g Zucker
170 g Zartbitterschokolade
150 g Mehl
1 EL Rum oder Milch

Füllung

150 g Aprikosenmarmelade,
fein passiert

Karamellcreme






500 g Mascarpone
500 g Sahne
200 g Karamellcreme
z.B. Milchmädchen Dövgan
Dose (Länderregal)
10 TL San-apart

Ganache

80 g Sahne
20 g Kokosöl
200 g Zartbitterkuvertüre

Dekoration

6-12 Pralinen
40 g gehackte und
gemahlene Mandeln

 2 Std.  6 Std.  50 Min.  1 Torte, 24 cm 

Globus feiert dieses Jahr sein 190-jähriges Bestehen. Zu diesem Anlass hat die großartige Sally eine Karamell-Schokoladen-Geburtstagsorte mit einem Drip-Effekt gebacken. Feine Schokoladenböden werden mit Karamellcreme gefüllt. Über die Torte wird anschließend die Ganache aus dunkler Kuvertüre gegossen – echt festlich.

1 Rührmasse

Die weiche Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt 4–5 Minuten weißcremig verrühren. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und langsam den Zucker hinzufügen. Den Eischnee nun so lange schlagen, bis er richtig steif und glänzend ist. Die Eigelbe nach und nach zur Buttermasse hinzugeben, immer ein Eigelb nach dem anderen. In der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und dann vorsichtig einrühren. Das Mehl, Eischnee und Milch (oder Rum) vorsichtig unter die Buttermasse heben. Die Rührmasse in eine Backform mit 24 cm Durchmesser einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für etwa 50 Minuten backen. Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, aus der Backform lösen und auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Abgedeckt komplett abkühlen und dann 2 Mal waagrecht durchschneiden.

2 Füllung

Die Aprikosenmarmelade erwärmen und alle drei Böden damit bestreichen.

3 Karamellcreme

Die Mascarpone mit der Sahne und der Karamellcreme verrühren, nach und nach das San-apart hinzugeben und die Creme steif schlagen.

Einen Tortenring um den untersten Tortenboden legen und etwa 5–6 EL Creme darauf streichen. Den zweiten Boden auflegen und auch diesen mit Creme bestreichen. Nun den Tortendeckel aufsetzen und ebenfalls mit Creme bestreichen. Jetzt sollte noch etwa die Hälfte der Creme übrig sein. Die Torte abdecken und gemeinsam mit der übrigen Creme mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühl stellen.

Den Tortenring entfernen, die Oberfläche der Torte glatt streichen und nun auch den Rand mit der Creme bestreichen. Hier kann man mithilfe der Palette ein schönes Muster einarbeiten. Die übrige Creme für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen und kühl stellen. Auch die Torte erneut kühl stellen.

4 Ganache

Die Sahne kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Das Kokosfett und die Kuvertüre einrühren bis die Ganache glatt ist. Fast komplett abkühlen lassen und anschließend mit einem Löffel über die Torte gießen, so dass sie am Rand heruntertropft. Mit der restlichen Creme 12 Tupfen auf die Oberfläche der Torte spritzen, mit Pralinen und nach Belieben mit gehackten Mandeln oder Nüssen dekorieren.

Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:



www.backen-mit-globus.de

