

Candy Cake Geburtstagskuchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

3,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

140 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
225 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 70 %)
50 g saure Sahne
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Vanillearoma
4 Esslöffel Kakao
2 Teelöffel Instant-Espressopulver

Für die Deko

400 g Zartbitterkuvertüre
Kinderriegel
Oreo-Kekse
Waffelröllchen
Überraschungseier
Ferrero Küsschen weiß
Choclait Chips White

Besonderes Zubehör

Springform (Ø 26 cm)

habe sie tatsächlich erlebt. Letzten Sonntag - als ich es mir auf meinem Sofa gemütlich gemacht habe. Eigentlich wollte ich nur kurz ein paar E-Mails schreiben. Und wie das dann immer so ist, bin ich von Seite a) zu Seite b) gekommen und schlussendlich auf Seite c) gelandet - auf einer Seite, auf der ich ihn dann entdeckt habe - den Kuchen meines Lebens.

Den muss ich haben - schoss es mir sofort durch den Kopf. Also nein, nicht ich ... sondern meine Freundin Isa. Jedes Jahr bekommt sie von mir einen Geburtstagskuchen geschenkt. Angefangen hat alles mit einer Marmorkuchen-Schlange - so wie ich sie immer von meiner Mama bekommen habe, gefolgt von einer bunten KitKat-Smarties-Torte und einer zweistöckigen Schoko-Torte. Und jetzt soll es dieser super-duper Überraschungskuchen werden: Ein saftiger Schokoladenkuchen, getoppt von Schokoriegeln, Überraschungseiern, Oreo-Keksen und Waffelröllchen - ganz so, wie es erwachsene Kinder mögen.



Und im nächsten Jahr, da wird es wieder eine mehrstöckige Torte geben, vielleicht sogar eine mehrstöckige Candy Cake Torte - mit Schokoküssen, Butterkekse, Salzbrezeln, ... Und vielen anderen Leckereien.

Es gibt sie wirklich, die Liebe auf den ersten Blick. Ich

Candy Cake Geburtstagskuchen

Kleiner Tipp: Den Kuchen am besten schon einen Tag vorher backen. Dann kannst du deinen Geburtstagskuchen in aller Ruhe dekorieren.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen. Mehl, Kakao, Back- und Espressopulver vermischen.

- 3 -

In einer großen Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben.

- 4 -

Schokoladen-Butter-Masse, saure Sahne und Vanillearoma unter den Teig rühren. In eine gefettete Springform füllen und im heißen Ofen 50-60 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und über den Kuchen gießen. Mit Süßigkeiten dekorieren und auskühlen lassen.