

Black Velvet Cake mit Marshmallow-Spinnweben

VORBEREITEN

70
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör

Nudelholz
Palette
2 Springformen (ca. 20 cm Durchmesser)
Handmixer

Kennst du das? Wunderschön aufgetürmt und geschmückt und dann schneidet man sie an und sie schmeckt - furchtbar! Total überzuckert und das Innenleben könnte genauso gut aus Styropor bestehen. Ich sage dir: Vergiss alles, was du über Motivtorten wusstest. Denn dieses Prachtexemplar ist vielleicht von "Spinnweben" überzogen - und zugegeben auch ziemlich süß. Aber im Inneren erwartet dich ein super saftiger Schokoladenkuchen und leckere Schokobuttercreme. Seit diesem Rezept bin ich überzeugt, dass Velvet Cake der perfekte Kuchen ist, um eine Motivtorte zu bauen. Er ist nämlich stabil aber nicht zu süß. Außerdem lässt sich der Teig problemlos einfärben.

Für Halloween muss es natürlich ein Boden sein, so schwarz wie die Nacht. Eingedeckt wird unser Schmuckstück in Halloween-Lila. Und dann ziehen wir stilecht noch ein paar Marshmallow-Spinnweben über die Torte. Es geht ganz leicht und beim Spinnweben-"Spinnen" werden gerade kleine Halloweenfans großen Spaß haben. Achte darauf, dass du die Marshmallows portionsweise in die Mikrowelle gibst, die besten Ergebnisse bekommt man, wenn man die Marshmallows nur einmal erhitzt.

Zutaten für 1 Torte

Für den Black Velvet Cake

450 g Mehl
180 g weiche Butter
180 g Rapsöl
300 g Zucker
5 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Teelöffel Salz
400 ml Buttermilch
3 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Natron
3 Teelöffel Backpulver
200 g Backkakao
180 ml Wasser
Schwarze Lebensmittelfarbe

Für die Schokoladen-Buttercreme

360 g Puderzucker
230 g weiche Butter
1 Teelöffel Vanilleextrakt
260 g Zartbitterschokolade
4 Esslöffel Milch

Für die Verzierung

500 g lila Fondant
10 Marshmallows

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Böden und Ränder der Backformen mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Kakao mit Wasser zu einer Paste verrühren. Butter, Öl,

Black Velvet Cake mit Marshmallow-Spinnweben

Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Eier unterrühren. Kakaomasse dazugeben.

- 3 -

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen. Zur Buttermasse geben und glatt rühren. Buttermilch und Zitronensaft unterrühren. Lebensmittelfarbe dazugeben.

- 4 -

Teig auf die Backformen aufteilen und im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Buttercreme Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen und mit der Butter verrühren. Puderzucker und Vanilleextrakt unterrühren, dann auf höchster Stufe mixen, bis die Creme fest und streichfähig ist. Falls die Creme zu fest geworden ist, nach und nach mit Milch zur richtigen Konsistenz bringen.

- 6 -

Beide Kuchenböden begradigen und halbieren.



- 7 -

Auf den untersten Boden Buttercreme streichen, nächsten Boden aufsetzen und so fortfahren, bis alle Böden gestapelt sind.



- 8 -

Torte mit der restlichen Buttercreme einstreichen. Creme glatt ziehen.



- 9 -

Fondant kneten bis er geschmeidig geworden ist. Zu einer dünnen runden Decke ausrollen.

Black Velvet Cake mit Marshmallow-Spinnweben



- 10 -

Fondantdecke vorsichtig anheben und mittig auf die Torte legen. Fondant behutsam glatt streichen, bis er ohne Falten um die Torte liegt. Dazu Fondant immer wieder ein bisschen von der Torte abheben und glatt streichen.



- 11 -

Für die Spinnweben Marshmallows portionsweise in ein Schälchen bei 800 Watt ca. 1 Minute in die Mikrowelle geben, bis sie aufgebläht sind und sich mit einem Löffel umrühren lassen. Sobald die Marshmallows handwarm sind, in kleinen Portionen aus dem Schälchen nehmen und mit beiden Händen auseinanderziehen. Torte mit den Spinnweben dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.