

Torte mit Schokoladenfondant und weißer Ganache

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Velvet Cake

300 g Mehl
115 g weiche Butter
120 g Rapsöl
3 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
250 ml Buttermilch
1 Teelöffel Natron
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Zitronensaft
100 g Backkakao
120 ml Wasser

Für die weiße Ganache

1 kg weiße Kuvertüre
330 ml Sahne

Für das Schokoladenfondant

40 g Zartbitterschokolade
450 g Marshmallows
2 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Backkakao
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Zuckersirup

100 g Butter
1 kg Puderzucker
Weiße Kuvertüre für die Deko

Besonderes Zubehör

2 Springformen (ca. 20 cm Durchmesser)
Handmixer

Wie kann man einer Schokoladen-Prinzessin eine Freude machen? Wenn du etwas für die hohe Kunst der Torten übrig hast, solltest du dir Zeit nehmen und dich an dieses Prachtexemplar wagen. Schokolade im Kuchen, Schokolade in der Füllung und Schokolade als hübsche Decke, da wird jedem Schokofan schwindelig vor Glück!

Keine Sorge, für diese Torte bereitest du Fondant und Ganache am Vorabend zu und teilst dir so die Arbeit auf. Der Kuchenboden ist einer der gelingsichersten Tortenböden, die ich kenne.

- 1 -

Am Vortag das Fondant zubereiten. Dazu Marshmallows mit Wasser in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle 1 Minute auf höchster Stufe erhitzen, umrühren und in 30 Sekunden Intervallen weiter erhitzen, bis alles geschmolzen ist.

- 2 -

Schokolade in Stücke brechen. Mit Kakao, Salz und Zuckersirup in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls in 30 Sekunden Intervallen schmelzen. Butter zugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

- 3 -

Schokolade mit Marshmallows vermengen. Die Hälfte des Puderzuckers zufügen und verrühren. Restliches Puderzucker auf eine Arbeitsfläche geben, Fondant

Torte mit Schokoladenfondant und weißer Ganache

darauf geben und so lange kneten, bis der Puderzucker komplett aufgenommen und der Fondant glatt ist. Luftdicht verschließen und über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 4 -

Für die Ganache weiße Kuvertüre klein hacken. Sahne auf einem Herd erhitzen, aber nicht kochen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre dazu geben und schmelzen lassen. Nach 2-3 Minuten kurz und langsam umrühren, bis alles gerade verbunden ist. Die Masse sollte eine puddingähnliche Konsistenz haben. Über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

- 5 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backformen mit Backpapier auskleiden.

- 6 -

Für den Teig Backkakao mit etwas Zucker und Wasser zu einer Paste rühren. Butter, restlichen Zucker, Vanillezucker und Öl hell aufschlagen. Eier nach und nach untermixen. Kakaomasse untermischen.

- 7 -

Mehl, Salz, Backpulver, Natron vermischen und unter die Buttermasse rühren. Zitronensaft und Buttermilch untermischen und Teig auf die Formen aufteilen. Im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen. Teig 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann völlig auskühlen lassen.

- 8 -

Böden begradigen und waagrecht halbieren. Ganache nochmal aufschlagen, dann einen Teil auf den untersten Boden geben, verstreichen, zweiten Boden aufsetzen und andrücken. So mit den restlichen Böden fortfahren. Torte mit Ganache einkleiden und glattstreichen. 30 Minuten kalt stellen.

- 9 -

Fondant nochmal durchkneten, bis er wieder weich und formbar ist. Ausrollen und auf die Torte legen. Den Deckel mit den Händen glatt streichen, dann die Seiten

der Torte glattstreichen, bis der Fondant wie eine zweite Haut sitzt. Nach Belieben mit weißer Kuvertüre verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.