

Schokoladentorte (Chocolate Fudge Cake)

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



So einfach gelingt eine unwiderstehliche **Schokoladentorte**! **Cynthia Barcomi** zeigt hier, wie man eine cremig-leichte **Buttercreme** (Frosting) herstellt und eine **Torte aus mehreren Böden** zusammensetzt.

- 1 -

Die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dazu Wasser in einem Topf erhitzen und eine kleinere Schüssel oder einen kleineren Topf aufsetzen. Die gehackte Schokolade in die Schüssel geben. Die flüssig werdende Schokolade dabei hin und wieder umrühren. Darauf achten, dass nicht zu viel Wasser im unteren Topf ist, damit es nicht überläuft.

- 2 -

Butter stückeln und in einer Rührschüssel schlagen, bis sie geschmeidig ist. Den Puderzucker und die Milch unter Rühren hinzufügen. Weiterschlagen, bis die Konsistenz cremig und leicht ist. Anschließend die geschmolzene, abgekühlte Schokolade per Hand unterrühren.

- 3 -

Die Kuppel von einem der abgekühlten Tortenböden vorsichtig mit einem Brotmesser abschneiden. Den Boden anschließend mit der begradigten Seite nach unten auf eine Tortenplatte legen.

- 4 -

Die Buttercreme mit Hilfe einer langen Streichpalette gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

- 5 -

Den zweiten Tortenboden vorsichtig aufsetzen. Die Seitenränder der beiden Böden sollten dabei eine gerade

Linie bilden.

- 6 -

Die Buttercreme gleichmäßig auf den Außenseiten verstreichen. Dazu die Buttercreme portionsweise mit Hilfe der Palette auftragen. Zuerst die Seitenränder vollständig bedecken. Anschließend mit der Oberseite fortfahren und die restliche Buttercreme in kleinen Mengen verteilen.