

Schokotorte mit kleinen Geistern



Einkaufsliste:

24 cm Springform

Für den Teig:

150 g Zartbitterkuvertüre

180 g Butter

70 g Backkakao

250 g brauner Zucker

50 g Vanillezucker

3 Eier

230 ml Milch

100 g Creme Fraiche

350 g Mehl

2 TL Natron

1 Msp. Salz

Für die Füllung:

400 ml Sahne

200 g Vollmilchkuvertüre

1 EL Backkakao

2 EL Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

3 Schokokekse

Außerdem:

2 Eiweiß

120 g feiner Zucker

1 TL Backkakao

1 TL Puderzucker

1 TL Milch

So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Form fetten. Für den Teig Zartbitterkuvertüre, Butter, Backkakao und Milch in einen Topf geben und schmelzen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Creme Fraiche und Schoko-Masse hinzugeben und verrühren. Mehl, Natron und Salz mischen und zum Teig geben. Boden 50-60 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen.

Kuvertüre, 200 ml Sahne, Backkakao und Vanillezucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Masse komplett abkühlen lassen. Restliche Sahne und Sahnesteif steif schlagen und die Schokomasse löffelweise hinzugeben. Kuchenteig in bis zu drei Böden schneiden und die Creme auf den Böden verteilen und mit der restlichen Creme den Kuchen komplett einstreichen. 30 Minuten kalt stellen. Schokokekse zu feinen Bröseln pürieren und die Brösel rundum auf die Torte streuen.

Derweil Eiweiße und Zucker in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad unter rühren schmelzen lassen. Dann steif schlagen bis weiße, glänzende Spitzen entstehen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Marshmallowmasse als kleine Geister auf die Torte geben, an den Seiten je zwei Tupfen nebeneinander geben.

Backkakao, Puderzucker und Milch verrühren und die kleinen Geister mit einem Holzstab mit kleinen Augen, Mund etc. „verzieren“.

Tipp: Die Augen können auch mit Schokodrops verziert werden.