

Schokoladen-Glanz-Torte

Schokoladentorte, überzogen mit einer edlen Glanzglasur.

etwa 14 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Wie bereite ich ganz leicht eine saftige gefüllte Schokoladentorte mit Spiegelglanz-Glasur zu?:

1 Ganache zubereiten:

Ganache am besten einige Stunden zuvor herstellen. Kuvertüre hacken. Sahne, Milch und Kondensmilch in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel geben und im Kühlschrank erkalten lassen.

2 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenring
Fett

Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
200 g Schlagsahne
4 EL Milch
70 g gezuckerte Kondensmilch

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
5 EL Milch

Zum Tränken:

4 EL Rum
2 EL Wasser

Glanz-Glasur:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL Wasser
225 g Zucker
125 ml Wasser
1 EL Honig
100 g gezuckerte Kondensmilch

Zum Verzieren:

etwa 200 g gemischtes Obst (z. B. Physalis, Mango, Granatapfel)



3 All-in-Teig zubereiten:

Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand und -boden lösen und entfernen und Boden (nicht stürzen) auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Tränken:

Rum mit Wasser verrühren. Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und den oberen Boden, mit der Haut nach oben, auf eine Tortengarnierscheibe legen. Den Boden mit der Hälfte der Tränke bestreichen. Tortenring um den Boden stellen.

- 5** Erkalte Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einer festen Creme aufschlagen. 6 EL davon beiseitestellen, die übrige Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Tränke bestreichen. Oberfläche mit der übrigen Creme bestreichen und den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Torte etwa 2 Std. anfrieren.

6 Glanz-Glasur:

Kuvertüre fein hacken. Gelatine nach Packungsanleitung in 6 EL Wasser quellen lassen. Zucker, 125 ml Wasser und Honig in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Unter ständigem Rühren mind. 2 Min. sprudelnd kochen. Topf vom Herd nehmen, Kondensmilch hinzufügen und unterrühren. Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Gelatine zugeben und unterrühren. Masse in eine Rührschüssel füllen und (nicht im Kühlschrank) erkalten lassen.

- 7** Abgekühlten Guss (Körpertemperatur) mittig auf die gefrorene Torte gießen. Guss vorsichtig verstreichen, so dass er über den Rand fließt und man eine gleichmäßige Oberfläche und Rand erhält, ggf. mit einem Messer den Guss am Tortenrand hochstreichen. Torte auf eine Tortenplatte umsetzen.

8 Verzieren:

Obst putzen, waschen und evtl. klein schneiden. Früchte beliebig auf der Torte verteilen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich gut einen Tag vorher füllen und einfrieren. Hierfür die Torte rechtzeitig am nächsten Tag überziehen und vor dem Servieren auftauen lassen.
- Die Torte kann mit der Fruchtdeko saisonal angepasst werden und z. B. im Sommer können gemischte Beerenfrüchte verwendet werden.

