

Schokoladiges Festtagsbuch

Eine festliche Torte zur Konfirmation oder Kommunion

etwa 32 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Backform Buch (Inhalt 2 l):

Fett

Weizenmehl

Teig:

2 Backm. Dr. Oetker Tarte au
Chocolat

400 g weiche Butter

8 Eier (Größe M)

Belag:

600 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

20 g Dr. Oetker Kakao

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

etwa 2 Pck. Dr. Oetker

Schokodekor Alphabet & Ziffern

1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor

Herzen

Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Backmischungen in eine Rührschüssel geben, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Minuten

Kuchen 15 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Belag:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Kakao mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und kurz unterrühren. Den Kuchen mit der Schokoladensahne "buchförmig" einstreichen. Die Buchränder mit einem Tortengarnierkamm glatt streichen. Den Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Aus dem Marzipan 2 Rollen (je 28 cm) formen und zu einer Kordel verdrehen. Kordel in die Mitte des Buches legen. Das Schokoladenbuch mit den Schokoladenbuchstaben beschriften und den Dekorherzen garnieren. Die Buchränder mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Buch auch in einem Backrahmen (etwa 33 x 25 cm), auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen.
- Das Buch lässt sich ohne Verzierung einfrieren.