

Rezept

Schokoladentorte Oink, oink ... Pool-Party

Ein Rezept von Schokoladentorte Oink, oink ... Pool-Party, am 30.06.2024

Zutaten

Für den Teig:

90 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	90 g Butter
90 g Zucker	3 Eier (M)
1 1/2 TL Backpulver	90 g Mehl
	150 g Crème fraîche

Für die Ganache:

300 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	300 g Sahne
-------------------------------------------------------------	--------------------

Für die Deko:

200 g Marzipanrohmasse	rote Lebensmittelfarbe
weiße Lebensmittelfarbe	rosa Lebensmittelfarbe
Lebensmittelkleber	schwarzer Lebensmittelstift
450 g Waffelröllchen mit Haselnusscreme (z. B. Amicelli)	buntes Zuckerconfetti
	2 Sektflaschen-Kerzen (z.B. von Städter)

Außerdem:

Springform (25 cm Ø)	Butter für die Form
Cake Board (25 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal, 65 g F, 13 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.
2. Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Deko je eine kleine Portion Marzipan mit Lebensmittelfarbe rot und weiß einfärben. Jede Portion zu einem Strang rollen, miteinander verdrehen und nochmals glatt rollen. Die geringelte Rolle zu einem Rettungsring zusammenlegen.

4. Das restliche Marzipan rosa einfärben und daraus Schweinchen formen. Für die Pfoten acht kaffeebohnen große Ovale formen und in die Mitte eine Linie drücken. Den Bauch ca. 5 cm groß tropfenförmig formen und für den Bauchnabel ein kleines Loch eindrücken. Für die Pos zwei Kugeln rollen, jeweils einen Ringelschwanz ankleben und für die Pobacken eine Linie ziehen. Für die Köpfe zwei Kugeln rollen, je zwei kleine Dreiecke als Ohren und eine Schnauze darankleben. Die Augen mit Lebensmittelstift aufzeichnen. Die Schweinchen bis zur Verwendung in Frischhaltefolie wickeln.

5. Die Torte auf das Cake Board setzen und rundum mit der Ganache einstreichen. Die Waffelröllchen auf unterschiedliche Längen kürzen und am Tortenrand andrücken. Die Oberseite der Torte mit einer dickeren Schicht Ganache sehr glatt bestreichen und die Schweinchen darauf platzieren. Den Rettungsring über ein Waffelröllchen hängen und die Kerzen auf die Torte setzen. Die Torte zuletzt mit Zuckerconfetti bestreuen.