



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker



Marie au chocolat

Saftiger Devils Food Cake, Schokolade-Mascarpone-Creme mit gerösteten Kakao Nibs, Vanille-Mascarpone-Creme mit Oreo Kekes Bruch, geliertes Himbeermark, aufgeschlagene Zartbitter Ganache und Tuffs aus deutscher Schokoladen Buttercreme.

ZUTATENLISTE

Devils Food Cake

- 360 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
- 340 g Zucker
- 170 g brauner Zucker
- 4 Eier, Größe L (Zimmertemperatur)
- 2 EL Öl
- 1,5 EL Vanille Extrakt
- 85 g Backkakao
- 180 ml Kaffee, schwarz
- 360 g Mehl (Typ 405)
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1,5 TL Salz
- 225 g Schmand (Zimmertemperatur)

Geliertes Himbeermark

- 200 g TK-Himbeeren
- 1 Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 1 EL Limettensaft
- 3 Blatt Gelatine

Schokolade-/Vanille-Mascarpone-Creme

- 750 g Mascarpone
- 150 g Zucker
- 500 g Sahne
- 2-3 TL Vanille Paste
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1-2 TL SanApart
- 2 Rollen Oreo Kekse
- 50 g geröstete Kakao Nibs

Zartbitter Ganache

- 300 g Zartbitterkuvertüre, fein gehackt
- 600 ml Sahne

Deutsche Schokoladenbuttercreme

- 1/2 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver
- Zucker nach Packungsangabe
- 125 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
- 250 ml Milch

Dekoration

- 4 Oreo Kekse
- Sprinkles (ich habe die Sprinkles „Schickeria“ von SuperStreusel verwendet)
- 5 große goldene Knusperkugeln (ich habe die großen Knusperkugeln von SuperStreusel verwendet)

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- 3 Springformen Ø 20 cm
- 3 Spritzbeutel
- 2 Töpfe
- Backpapier
- 2 Kuchengitter
- Tortensäge
- Haarsieb
- Pürierstab
- Tortensäge
- Schmelzkessel
- hoher Tortenring
- Tortenrandfolie
- 16er geschlossene Sterntülle

Das Rezept

Backzeit: 30–40 Minuten

Temperatur: 175 °C Umluft

Backform: 3 x Springform Ø 20 cm

Devils Food Cake

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Böden der Backformen mit Backpapier auslegen, die Ränder fetten und mit Mehl ausstreuen.

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron, Backpulver und Salz mischen.

In einer Rührschüssel mit der Küchenmaschine die weiche Butter zusammen mit dem weißen und braunen Zucker hellcremig aufschlagen - das kann zwischen 3 und 10 Minuten dauern.

Die Eier einzeln bei niedriger Geschwindigkeit unterrühren. Anschließend das Öl und das Vanille Extrakt gut unterrühren - immer wieder den Teig am Rand mit einem Teigspatel nach unten schieben.

Backkakao und Kaffee mit einem Schneebesen gut miteinander vermischen und bei niedrig laufender Maschine zu der Butter-Öl-Masse geben und gut miteinander verrühren.

Bei niedriger Rührgeschwindigkeit zunächst die Hälfte des Mehl-Mixes unter die Masse rühren, danach den Schmand hinzufügen und zuletzt die restliche Hälfte des Mehl-Mixes. Achtung: nicht zu lange rühren. Ggf. mit einem Teigspatel den Teig nochmals kurz vorsichtig umrühren, damit das Mehl vollständig eingearbeitet ist.

Den Teig gleichmässig auf die vorbereiteten Backformen aufteilen und bei 175°C Umluft für 30–40 Minuten backen (Stäbchenprobe - das Stäbchen muss sauber aus dem Kuchen kommen).

Die fertig gebackenen Böden 30 Minuten in der Form auskühlen lassen und erst dann vorsichtig aus der Form lösen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

Die vollständig ausgekühlten Böden jeweils mit der Tortensäge begradigen und jeweils 1 Mal waagrecht teilen, sodass man 6 gleich hohe Böden erhält.

Wenn ihr die Böden bereits am Vortag backt, die abgekühlten und geschnittenen Böden fest in Frischhaltefolie einschlagen.

Geliertes Himbeermark

Die gefrorenen Himbeeren zusammen mit dem Wasser, dem Vanillezucker und dem Zucker in einen Topf geben und solange auf mittlerer Hitze kochen, bis die Himbeeren zerfallen.

Parallel die Gelatine in eiskaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Den Topf vom Herd ziehen und die Himbeeren mit einem Pürierstab mixen. Anschließend die Himbeeren durch ein Haarsieb passieren um die Kerne zu entfernen.

Die passierten Himbeeren zurück in den Topf geben und mit dem Limettensaft abschmecken und sofort die ausgedrückte Gelatine in dem heißen Himbeermark auflösen.

Das Himbeermark in einen Spritzbeutel geben und bis zur Verwendung kühlen.

Schoko-/Vanille-Mascarpone Creme

Bei der Herstellung der Mascarpone-Creme ist es zwingend notwendig, dass die Rührschüssel und der Schneebesenaufsatz der Küchenmaschine eiskalt sind. Daher empfehle ich, die Schüssel und den Rührer mindestens 1 Stunde im Kühlschrank zu kühlen.

Die Kuvertüre Kleinhacken und über einem Wasserbad in einem Schmelzkessel langsam schmelzen. Anschließend bei Seite stellen und leicht abkühlen lassen.

In der gekühlten Rührschüssel zunächst die Mascarpone zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen - die Masse soll fest sein. Das kann 5-10 Minuten dauern.

Anschließend bei niedriger Rührgeschwindigkeit das Vanille-Extrakt und die Sahne hinzufügen und so lange auf niedriger Geschwindigkeit rühren, bis sich die Sahne und die Mascarpone miteinander verbunden haben. Erst dann auf höchster Geschwindigkeit die Masse cremig aufschlagen und dabei das SanA-part hinzufügen. - Achtung: die Creme nicht überschlagen! Das Ergebnis sollte eine feste Creme sein.

Nun die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung kühlen.

In die restliche Creme die geschmolzene, leicht abgekühlte Zartbitterkuvertüre unterschlagen. Die Schokoladen-Mascarpone-Creme ebenfalls in einen Spritzbeutel geben und bis zur Verwendung kühlen.

Von den Oreo Keksen 4 Stück für die Dekoration bei Seite stellen und die restlichen Kekse jeweils in 4 Teile brechen und bei Seite stellen. Die Kekse und die Kakao Nies werden erst beim Einschichten der Torte benötigt.

Zartbitter Ganache

Zunächst 200 ml Sahne aufkochen. Die fein gehackte Zartbitterkuvertüre in eine Rührschüssel geben. Die kochende Sahne über die Kuvertüre geben, kurz warten und dann so lange langsam rühren, bis sich die Schokolade vollständig in der Sahne aufgelöst hat. Das Ergebnis ist eine glänzende, homogene Masse.

Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Nun 400 ml kalte Sahne zu der abgekühlten Masse geben und miteinander verrühren. Die Ganache für 1 Stunde im Kühlschrank durchwühlen lassen.

Anschließend die Ganache mit der Rührmaschine cremig aufschlagen und sofort(!) weiterverwenden.

Deutsche Schokoladenbuttercreme

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Den Pudding nach dem Kochen sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.

Sobald Pudding und Butter die gleiche Temperatur haben, zunächst die Butter mit der Küchenmaschine weissschmig aufschlagen - das kann bis zu 10 Minuten dauern.

Nun löffelweise den Schokoladenpudding unterschlagen. Abschliessend die Creme 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.

Die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit 16er geschlossener Sterntülle geben und bis zur Verwendung kühlen.

Achtung: es ist unbedingt wichtig, dass Pudding und Butter annähernd die gleiche Temperatur haben, bevor ihr sie miteinander vermengt, da euch andernfalls die Creme gerinnen wird.

Fertigstellung

Zunächst einen Boden auf ein Cakeboard/Tortenkarte setzen und mit dem Tortenring, in den zuvor Tortenrandfolie eingelegt wurde, eng umstellen.

Nun von aussen beginnend die Schokoladen-Mascarpone-Creme ringförmig aufspritzen. Auf den Rand einen zweiten Ring mit der Creme aufspritzen. Die Hälfte der gerösteten Kakao Nibs in die entstandene Vertiefung aufstreuen und mit der Hälfte des gelierten Himbeermarks bedecken. Den zweiten Boden auflegen.

Auf den zweiten Boden von aussen beginnend die Vanille-Mascarpone-Creme ringförmig aufspritzen. Auf den Rand einen zweiten Ring mit der Creme aufspritzen. Die Hälfte der kleingebrochenen Oreo Kekse in die entstandene Vertiefung aufstreuen. Den dritten Boden auflegen.

Auf den dritten Boden von aussen beginnend die Schokoladen-Mascarpone-Creme ringförmig aufspritzen. Auf den Rand einen zweiten Ring mit der Creme aufspritzen. Die verbliebene Hälfte der gerösteten Kakao Nibs in die entstandene Vertiefung aufstreuen und mit der verbliebenen Hälfte des gelierten Himbeermarks bedecken. Den vierten Boden auflegen.

Auf den vierten Boden von aussen beginnend die Vanille-Mascarpone-Creme ringförmig aufspritzen. Auf den Rand einen zweiten Ring mit der Creme aufspritzen. Die Hälfte der kleingebrochenen Oreo Kekse in die entstandene Vertiefung aufstreuen. Den fünften Boden auflegen und die Torte für 30 Minuten kühlen.

Anschliessend den Tortenring und die Tortenrandfolie entfernen.

Die Torte zunächst mit einer dünnen(!) Schicht aufgeschlagener Ganache einstreichen (Krümmelschicht) und 15 Minuten kühlen. Die Ganache während der Kühlzeit NICHT im Kühlschrank lagern!

Nun die Torte mit der aufgeschlagenen Ganache glatt einstreichen und für weitere 15 Minuten kühlen. Bei dem letzten Einstrich darauf achten, dass die Ganache nicht zu dick auf die Torte aufgetragen wird. Es soll nur eine dünne Schicht die Torte umhüllen.

Die gekühlte Torte auf eine Tortenplatte umsetzen und mit der deutschen Schokoladenbuttercreme große Tuffs aufdressieren. Die Torte mit den Oreo Keksen, den Sprinkles und den Knusperkugeln dekorieren.

Die Torte bis zum Servieren kühlen - 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.