



ZUTATEN

SCHOKOKUCHEN:

200g Mehl
70g Backkakao
1 TL Salz
2 TL Backpulver
320g Zucker
200ml Sonnenblumenöl
180ml Espresso
180ml Milch
3 Eier
Mark 1 Vanilleschote

SALZKARAMELL:

400g Zucker
200g Butter
250ml Sahne
Salz

CREME:

400g Frischkäse Pur
400ml Cremefine zum Schlagen
250ml Karamellsauce
1/2 TL Salz

KARAMELLEDEKO:

200g Zucker

SCHOKOLADEN KARAMELL TORTE

REZEPT FÜR: 20 PERSÖNLICHEN
DAUER: 5 STUNDEN

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Für den Schokokuchen zunächst alle trockenen Zutaten (= Mehl, Kakao, Salz, Backpulver, Zucker) zusammen mischen. Anschließend Sonnenblumenöl, heißen Espresso (mittelstark) und Milch hinzufügen und vorsichtig ca. 2-3 Minuten mit einem Rührgerät zu einem homogenen Teig verrühren. Eier und Vanillemark zugeben und erneut gut verrühren. Der Teig ist nun sehr flüssig, aber keine Angst, der wird beim backen fest
3. Zwei 20cmØ Springformen be fetten und bemehlen und einen passend runden Kreis aus Backpapier ausschneiden und auf den Boden legen. Wenn ihr keine zwei Springformen habt, könnt ihr den Teig auch in zwei Gängen backen. Wenn ihr keine 20cmØ Form besitzt, funktioniert das Rezept natürlich auch mit allen anderen Springformgrößen
4. Den Kuchen für ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen backen und zwischendurch mit einem Holzstäbchen prüfen, ob noch Teig daran kleben bleibt - wenn dies nicht der Fall ist, ist der Kuchen fertig. Anschließend gut auskühlen lassen
5. Während der Kuchen aber im Ofen backt, kann das Karamell hergestellt werden: Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren schmelzen und leicht braun werden lassen. Anschließend Butter nach und nach zufügen und weiterhin kräftig rühren! Sahne zugeben und wieder: Rühren, rühren, rühren. Zum Abschluss 2 TL Salz (oder mehr - je nach Geschmack) hinzufügen, umrühren und Salzkaramell in eine saubere Schüssel gießen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden abkühlen lassen
6. Für die Creme Frischkäse, 250ml abgekühlte Karamellsauce und Salz verrühren. Cremefine steif schlagen und vorsichtig unterziehen
7. Die abgekühlten Schokokuchen je einmal seitlich durchschneiden, sodass insgesamt 4 Böden entstehen. Den ersten Boden auf einem Brett oder Ähnlichem platzieren und einen Tortenring eng herum legen. Nun abwechselnd die Creme verteilen und die Schokoböden darauf setzen. Abschließend den Rest der Karamellsauce auf den obersten Boden gießen und alles für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen
8. Für die Karamelldeko den Zucker bei mittlerer Hitze und unter ständigem rühren schmelzen und braun werden lassen. Ein Blatt Backpapier auf eine gerade Arbeitsfläche legen und den Topf mit dem Karamell vom Herd nehmen. Mit einem Löffel etwas flüssiges Karamell aufnehmen und auf das Backpapier fließen lassen. Nach ca. 10 Minuten mit einem scharfen Messer vom Backpapier lösen und auf der Torte platzieren



MEIN TIPP:

Bei Karamelldeko gilt: Ausprobieren!
Wenn das Karamell langsam von großer Höhe in ZickZack Bewegungen auf das Backpapier gegossen wird, entstehen feine Karamellfäden. Wenn das Karamell aus naher Distanz auf das Backpapier gegossen wird, können regelrechte Muster und Figuren entstehen.

