

ZUTATEN

KUCHEN:

200g Mehl
70g Backkakao
1TL Salz
2TL Backpulver
300g Zucker
200ml Sonnenblumenöl
180ml Espresso
180ml Milch
3 Eier

CREME:

600ml Sahne
150g Zartbitterschokolade
200g Lakritz Toffees
2EL Lakritzpulver
schwarze Lebensmittelfarbe
Bunte Streusel

SCHOKOLADEN LAKRITZ TORTE

1. Am Vortag die Lakritzcreme vorbereiten: Hierfür Sahne in einem Topf erhitzen und sowohl Schokolade, als auch Lakritz Toffees darin auflösen. Das kann etwas dauern. Anschließend Lakritzpulver zugeben, abschmecken und am Ende etwas schwarze Lebensmittelfarbe unterrühren. Masse nun in eine Schüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank kühlen

2. Am nächsten Tag den Kuchen backen: Hierfür zunächst den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Mehl, Backpulver, Salz, Backpulver und Zucker vermischen. Anschließend Sonnenblumenöl, heißen Espresso, sowie Milch zufügen und gut verrühren. Nach und nach nun die Eier zugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Der Teig ist zwar sehr flüssig, wird aber beim backen fest

4. Zwei Ø18cm Springformen mit Backpapier auslegen und Teig gleichmäßig in beide Formen füllen. Sollte keine Ø18cm Springform zur Hand sein, kann natürlich auch eine größere Form genutzt werden, jedoch kann sich hierbei die Backzeit verlängern/verkürzen - je nach Form. Kuchenteig nun im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen und mit der Stäbchenkontrolle schauen, ob der Teig durchgebacken ist: Hierfür ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens pieksen und herausziehen. Ist noch Teig am Stab? Dann muss der Kuchen noch etwas weiter backen

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Anschließend beide Kuchen einmal horizontal in der Mitte durchschneiden, sodass am Ende 4 Tortenböden entstanden sind. Lakritzsahne aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Handrührgerät bei mittlerer Stufe steif schlagen

6. Nun kommt alles zusammen: Um den ersten Tortenboden einen Tortenring legen und eng zuziehen. 1/4 der Creme darauf verteilen und zweiten Boden folgen lassen. Fest drücken. Zweites Viertel der Creme darauf verteilen und den dritten Boden darauf setzen. Fest drücken. Drittes Viertel der Creme darauf verteilen und den letzten Tortenboden darauf setzen. Alles gut fest drücken und Torte für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen

7. Tortenring entfernen und die Torte mit Lakritzcreme einstreichen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Punkte oben auf die Torte spritzen. Nun bunte Streusel auf der Torte verteilen und diese bis zum Anschnitt kühl lagern

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN