MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com



Schokoladen-Lakritz Torte

Teig:

- 3 Eier
- 250 g Zucker (ich:210 g)
- 2 Teel. Vanillezucker
- 120 g Mehl
- 40 g dunkler Kakao
- 2 Teel. Backpulver
- 100 ml Vollmilch

Den Backofen auf 175 Grad aufheizen. Eine Springform mit 18 – 20 cm. Durchmesser gut einfetten.

Die Eier zusammen mit dem Zucker sehr hellschaumig rühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Kakao vermischen. Die Milch fast

zum Kochen bringen und unter Rühren zur Eiermasse gießen. Die trockenen Zutaten ebenfalls unterrühren bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen nun in die vorbereitete Springform füllen und im heißen Backofen ca. 45-50 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und unter der Form vollständig abkühlen lassen. Ich habe den Kuchen abgekühlt in Folie gewickelt und ihn erst am nächsten Tag gefüllt.

Schoko-Lakritzfüllung:

- 150 g dunkle Schokolade, 56 64 %
- 150 ml Schlagsahne
- 2 Teel. Lakritzgranulat, (ich habe das von J. Bülow verwendet)
- 1 ½ El. heller Sirup
- 45 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

Die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel füllen. Die Sahne zusammen mit dem Lakritzgranulat und dem Sirup aufkochen und rühren bis sich die Lakritze gelöst hat. Die heiße Mischung über die gehackte Schokolade gießen, einem Moment warten und dann glattrühren. Wenn die Creme ca. 45 Grad erreicht hat, nach und nach die Butter mithilfe eines Stabmixers unterrühren. Danach habe ich die Creme noch einen kleinen Moment im Kühlschrank anziehen lassen, bis sie eine schöne streichfähige Konsistenz bekommt. Den Kuchen zwei Mal waagerecht durchschneiden, so dass drei gleichdicke Scheiben entstehen. Die Hälfte der Schoko-Lakritzfüllung gleichmäßig auf den unteren Boden streichen, die zweite Kuchenschicht darauf legen und

mit der restlichen Füllung bestreichen. Mit der dritten Kuchenschicht

abschließen.

Ganacheglasur:

200 g dunkle Schokolade, 64 – 70 %

200 ml Schlagsahne

40 g weiche Butter, Zimmertemperatur

Die Schokolade hacken und in eine Schüssel füllen. Die Sahne aufkochen,

über die gehackte Schokolade gießen, einen Moment warten und dann

glattrühren. Portionsweise die Butter unterrühren bis eine glatte Ganache

erreicht ist. Die Glasur etwas abkühlen lassen und die Torte rundherum

damit einstreichen.Im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren

mit Lakritz-Macarons dekorieren und mit etwas Lakritzgranulat bestreuen.

Quelle: LAKRITZ - Elisabeth Johansson - LV Verlag

© MaLu's Köstlichkeiten