

Fatale Schokotorte.

Für den Teig:

280 g Mehl

2 TL Natron (Backsoda)

1/2 TL Salz

170 g Schokolade (Herrenschokolade)

115 g Butter

500 g Brauner Rohrzucker

3 Eier

1 1/2 TL Vanilleextrakt (oder gemahlene Vanilleschoten)

230 g Schmand

230 ml Wasser, kochendes

Fett für die Form

Mehl für die Form

Für das Frosting:

170 g Blockschokolade (zartbitter)

55 g Butter

1 Eigelb

500 g Puderzucker

2 EL Vanilleextrakt (oder gemahlene Vanilleschoten)

2 EL Schlagsahne

230 g Frischkäse, cremig gerührt

Für die Creme: (Ganache)

350 g Blockschokolade (zartbitter)

235 ml Schlagsahne

Dekoration:

10-12 Päckchen Kitkat

1 Pack M&Ms

1 Schleife

Zubereitung

Teig:

- 1) Den Ofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backform (22 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl austreuen.
- 2) In einer Schüssel Mehl, Backsoda und Salz vermischen. Beiseite stellen.
- 3) In einem Topf bei kleiner Hitze die Schokolade schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
- 4) Butter und den braunen Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hineingeben, dabei weiter mixen. Vanilleextrakt und die geschmolzene Schokolade hinzugeben. Nun abwechselnd Mehl und Schmand in die Mischung geben. Zum Schluss das kochende Wasser in den Teig rühren (der Teig wird dünnflüssig). Den Teig in die Backform gießen.
- 5) Teig 35 - 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
- 6) In der Form 10 Minuten abkühlen lassen, danach aus der Form nehmen und den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Frosting

- 1) Schokolade bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Umrühren in einem Topf schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
- 2) Butter in einer großen Schüssel sehr cremig schlagen, dann das Eigelb hinzugeben. Nach und nach den Puderzucker mit dem Vanilleextrakt und der Schlagsahne zu der Masse geben, dabei weiter schlagen.
- 3) geschmolzene Schokolade und den cremig geschlagenen Frischkäse einrühren.

Ganache/ Creme:

- 1) in einem Topf die Schokoladentröpfchen und die Schlagsahne vermischen. Schokolade auf mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zusammensetzen

- 1) Auf einen Boden 3/4 der Ganache auftragen
- 2) für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, sodass die Schokocreme bisschen fest geworden ist und sich nicht gleich mit dem Frosting vermischt.
- 3) auf die Ganache das Frosting geben.
- 4) zweiten Boden auflegen.
- 5) Gesamten Kuchen mit Frosting bestreichen, (auch die Seiten)
- 6) Kitkat an der Seite andrücken
- 7) Restliche Ganache oben auf dem Frosting verteilen
- 8) M&Ms über den Kuchen streuen