Batman-Torte

Unter dieser bunten Hülle verbirgt sich eine wunderbare Batman-Torte mit Baileys und viel Schokolade. Das Rezept ist sehr aufwendig, aber etwas ganz Besonderes.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 2,5 h

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 11,3 h

Foto: barbarabaecker

Zutaten

300 g	Rollfondant (vorgefärbt, in verschiedenen Farben)

Für die Kuchenböden

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 ml	Schokoladen-Baileys (raumtemperiert, alternativ klassischer Baileys)
100 ml	Sonnenblumenöl
150 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 EL	Kakao (gehäuft)
3 EL	Baileys (zum Tränken der Böden)
1 EL	Butter (zum Einstreichen der Form)

Für Creme I

2 EL	Staubzucker
100 g	Dunkle Schokolade (gehackt)
2 EL	Baileys

Für Creme II

50 g	Milchschokolade (gehackt)
1.5 EL	Schlagobers
1 Blatt	Gelatine
1 EL	Wasser (siedend heiß)
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Batman-Torte reichen für eine Springform mit 18 bis 20 Zentimetern Durchmesser. Für eine Form mit 24 bis 26 Zentimetern die Zutaten einfach verdoppeln. Es ist sinnvoll, mit der Ganache (Füllcreme) zu beginnen, da sie lange durchziehen muss: Zuerst die Schokoladenstücke in eine Schüssel füllen. Das Schlagobers in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und sofort über die Schokolade gießen. Etwa 5 Minuten ruhen lassen.

2. Anschließend einen Schneebesen zur Hand nehmen und die Schokoladenmasse langsam verrühren, immer von innen nach außen. Solange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und sich eine gleichmäßige Masse bildet. Die Ganache mindestens 6 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Man kann sie schon am Vortag zubereiten. Im Kühlschrank hält sie sich einige Tage, ist aber mehrere Stunden vor der Zubereitung herauszunehmen, sonst lässt sie sich nicht verarbeiten. Ideal ist eine Konsistenz wie bei Nuss-Nougat-Creme.

3. Für die Kuchenböden die Form mit Butter einstreichen und Mehl darüber stäuben oder bis über den Rand mit Backpapier belegen. Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen.

4. Eier, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Auf hoher Stufe schaumig aufschlagen, etwa 10 Minuten lang rühren. Baileys und Öl zufügen und auf niedriger Stufe kurz weiterrühren. In eine zweite Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver sieben, mit dem Schneebesen vermischen. Mit dem Kochlöffel oder einem Gummispatel vorsichtig unter den Teig heben.

5. Den Teig in die Form füllen und auf unterster Schiene rund 45 Minuten lang backen lassen. Stäbchenprobe machen. Herausnehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Den Rand der Form entfernen, Kuchen auf einem Gitter komplett abkühlen lassen. Danach die Oberseite des Kuchens mit einem scharfen Messer oder Sternfaden begradigen. Den Kuchen nun zweimal quer durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.

6. Danach die Füllung I zubereiten: Schlagobers und Staubzucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, die gehackte Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Baileys mit einrühren. Die Füllung soll bei der Verarbeitung noch warm sein.

7. Jetzt ist Füllung II an der Reihe: Die Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser legen und einige Minuten einweichen lassen. Ein Wasserbad ansetzen. Milchschokolade und Schlagobers in einen Schlagkessel mit dünner Wand geben, über Dampf langsam schmelzen lassen, dabei rühren. Das Wasser darf keinesfalls kochen, der Boden des Schlagkessels darf keinen Kontakt mit dem Wasser haben.

8. Die Gelatine in 1 Esslöffel heißes Wasser einrühren und auflösen. Unverzüglich durch ein Sieb zur geschmolzenen Schokolade streichen. Die Masse umrühren und kurz abkühlen lassen. Das Schlagobers in der Zwischenzeit steif schlagen, behutsam unter die Schokolade heben.

9. Die Torte wird nun vollendet: Den ersten Boden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring umlegen, mit 1 Esslöffel Baileys tränken. Die Füllung I auftragen und verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls mit 1 Esslöffel Baileys tränken. Füllung II auftragen, gleichmäßig verstreichen und den letzten Boden aufsetzen. Wieder mit Baileys tränken. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Den Tortenring nach der Ruhezeit entfernen. Die Torte nun mit der Ganache überziehen. Wenn sich diese nicht gut verarbeiten lässt, kurz in der Mikrowelle erwärmen. Nach dem Überziehen vorsichtig mit Frischhaltefolie bedecken und erneut für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

11. Nach der Ruhezeit die Torte nach Belieben mit vorgefärbtem Rollfondant in mehreren Farben überziehen und verzieren, zum Beispiel mit Batman-Motiv.

Tipp

Wenn die Batman-Torte auch von Kindern gegessen wird, den Baileys durch Schokojoghurt, Schokoladenmilch oder Schokobuttermilch ersetzen.