Coca Cola-Torte

Das Rezept von der Coca Cola-Torte ist zwar zeitlich etwas Aufwendiger, aber dafür ein absoluter Hingucker auf jeder Feier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2,0 h

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

Für die Flasche

1 Stk.	Cuttermesser
1 Stk.	Schere (klein und spitz)
1 Flasche	Coca Cola (2 Liter)
850 g	Kuvertüre (Zartbitter)

Für den Biskuit

1 Stk.	Backpapier
4 Stk.	Eier (größe M)
240 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Öl
150 ml	Orangenlimonade
250 g	Mehl (gesiebt)
3 TL	Backpulver

Für die Creme

125 g	Butter (Zimmertemperatur)
150 ml	Kondensmilch (gezuckerte)
1.5 EL	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für die **Coca Cola-Torte** eine leere Cola Flasche ausspülen und trocknen lassen. Dann vorsichtig die Banderole und den Ring um den Flaschenhals abziehen und aufbewahren. Den Deckel auf der Flasche bitte fest zuschrauben.

2. Nun mit dem Cuttermesser ein rechteckiges Loch (so, das man mit der Hand rein greifen kann, aber je kleiner desto besser) einschneiden.

3. Jetzt 400g von der Kuvertüre kleinhacken und über einem Wasserbad temperieren. Danach die Schokolade unter gelegentlichem Rühren auf ca. 31°C abkühlen lassen.

4. Als nächstes die flüssige Schokolade in die Flasche laufen lassen und diese mit der Hand so lange drehen, bis in jede Ecke etwas hinein gelaufen ist. Dann die Flasche mit der Öffnung nach unten, auf eine Schale legen uns auslaufen lassen. Danach die Flasche für ca. 30 Minute in das Gefrierfach legen.

5. In der Zeit, wieder 400g Schokolade temperieren und den selben Vorgang (wie bei Schritt 4) nochmal wiederholen.

6. In der Zeit, in der die Flasche zum 2. mal in der Gefriertruhe ruht, einmal den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

7. Dann die Eier mit de Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

8. Danach das Öl und die Orangenlimonade einfließen lassen, das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen, und alles kurz verrühren.

9. Folgend den Teig auf das Backblech geben und ca. 25 Minuten fertig backen. Der Biskuit sollte anschließend komplett auskühlen.

10. Nun die Butter cremig schlagen und die gezuckerte Kondensmilch (Menge je nach Geschmack) mit dem Kakao hinzufügen und gut verrühren.

11. Jetzt aus dem Biskuitboden kurze Streifen schneiden und diese dünn mit der Buttercreme bestreichen. Diese dann vorsichtig in das innere der Flasche stecken und bis in die hintersten Ecken schieben. Solange fortfahren, bis die Flasche ganz ausgefüllt ist.

12. Als nächstes den Deckel der Flasche abschrauben. Nun mit einer spitzen kleinen Schere (am besten da wo die Banderole saß) das Plastik der Falsche ringsherum aufschneiden und vorsichtig von dem Schokoladenkorpus abziehen.

13. Danach noch die restliche Kuvertüre temperieren und das offene Loch damit versiegeln. Den Deckel der Flasche, kann man ebenfalls mit etwas Schokolade wieder ankleben, dabei aber nicht vergessen, den Plastikring vorher wieder um den Flaschenhals zu legen.

14. Ist die Schokolade ausgehärtet, kann man letztendlich die Banderole wieder um die Flasche legen und die Torte ist fertig zum Servieren.

Tipp

Die Coco-Cola-Torte kann man je nach Wunsch auch mit anderen Füllungen zubereiten. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt!