Himmlische Maltesertorte

Naschkatzen werden diese himmlische Maltesertorte lieben! Mit diesem Rezept kann man sich sicher sein, den absoluten Hingucker auf die Kaffeetafel zu bringen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Foto: Edward and Caroline

Zutaten

4 Packungen	Malteserkugeln (für die Deko)

Für die Biskuitböden

240 g	Mehl
130 g	Kakaopulver
1.5 TL	Natron
0.5 TL	Salz
160 g	Butter
230 g	Zucker (weißen)
230 g	Zucker (braunen)
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
360 g	Buttermilch
2 EL	Butter (für die Formen)
2 Handvoll	Mehl (für die Formen)

Für das Frosting

220 g	Butter
Nach Belieben	Dunkle Schokolade
500 g	Staubzucker
3 EL	Baileys

Zubereitung

1. Für die himmlische Maltesertorte zunächst drei Biskuitböden backen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter mit Vanillezucker, weißem und braunem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl mit Kakaopulver, Natron und Salz mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch zu der Butter geben und gründlich einrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.

3. Drei (!) Springformen (26 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen.

4. Hat man nur eine Springform, müssen die drei Biskuits nacheinander gebacken werden. Dazu immer ein Drittel des Teigs in die Form füllen und backen, den Rest währenddessen kühl stellen.

5. Die fertig gebackenen Biskuitböden auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Dazu die Butter zerlassen und mit dem Staubzucker verrühren.

6. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und zusammen mit dem Baileys in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Nun wird die Torte zusammengesetzt.

7. Dazu einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Frosting bestreichen. Den zweiten Biskuitboden darauf setzen und wieder mit etwas Frosting bestreichen.

8. Schließlich den dritten Biskuitboden als Deckel obenauf setzen und die Torte rundherum mit dem restlichen Frosting überziehen. Eine Reihe Maltesers um den Kuchen legen und leicht in das Frosting eindrücken.

9. Nun die übrigen Malteser von unten nach oben reihenweise um den Kuchen legen und auch die Oberfläche mit den Schokokugeln bedecken. Überall leicht andrücken und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Wenn es mal schnell gehen soll, kann die himmlische Maltesertorte auch mit gekauften Biskuitböden zubereitet werden.