Saustall-Torte

Das Rezept für die Saustall-Torte braucht etwas Fingerfertigkeit, ist dafür aber auch ein absoluter Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Backpapier
1 Stk.	Geschenkband (breit)

Für den Teig

85 g	Butter (weich)
4 Stk.	Eigelbe
75 g	Staubzucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
85 g	Zartbitterkuvertüre
4 Stk.	Eiweiß
75 g	Zucker
95 g	Mehl

Für die Füllung

100 g	Nuss-Nougatcreme
200 g	Mascarpone

Für die Dekoration

100 g	Marzipan
1 Tropfen	Lebensmittelfarbe (pink)
100 g	Zartbitterkuvertüre

100 ml	Schlagobers
2 Packungen	Duplo

Zubereitung

1. Für die **Saustall-Torte** den Boden einer 20er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Danach schon mal die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

2. Jetzt die Butter mit den Eigelben, dem Staubzucker und dem Vanilleextrakt cremig rühren.

3. Dann die flüssige Schokolade unterrühren.

4. Anschließend die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

5. Nun die Eiweiß-Masse hinzufügen, das Mehl darauf sieben und alles mit einem Löffel oder Spatel unterheben.

6. Die Masse in die Form geben und ca. 35 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte anschließend komplett auskühlen.

7. In der Zwischenzeit das Marzipan mit nur ganz wenig Lebensmittelfarbe einfärben (Handschuhe zu tragen wäre von Vorteil) und kleine Schweine-Figuren daraus formen. Diese dann erst einmal zur Seite stellen.

8. Jetzt den Boden in der Mitte Waagerecht halbieren und den unteren Teil auf eine Platte/Teller setzen.

9. Dann die Nuss-Nougatcreme mit dem Mascarpone glattrühren und auf den Boden streichen. Den oberen Boden danach aufsetzen und leicht andrücken. Dabei darf ruhig etwas Creme austreten, diese dann einfach am Rand glattstreichen.

10. Nun die Duplos so zurechtschneiden, das sie nicht kürzer sind als der Kuchen selbst hoch ist (dürfen aber unterschiedlich lang sein) und am Rand dann ringsherum eng aneinander platzieren. Das ganze mit einer gebundenen Schleife aus Geschenkband fixieren.

11. Als nächstes die Kuvertüre kleinhacken und in eine Schüssel geben. Dann das Schlagobers erhitzen bis es anfängt zu kochen und über die Schokolade gießen. Nun so lange umrühren, bis alles geschmolzen ist und auf dem Kuchen verteilen. Letztendlich noch die Schweine auf der Torte platzieren und fertig ist die Saustall-Torte.

Tipp

Für die Saustall-Torte kann man natürlich auch eine andere Füllung verwenden, bzw. die Torte mit anderen Schokoriegeln dekorieren. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.