Schokoladentorte mit Erdbeer-Kaluha-Creme

Wer die köstliche Schokoladentorte mit Erdbeer-Kahlua-Creme einmal probiert hat, wird noch lange von dem unvergleichlichen Geschmack schwärmen. Rezept unbedingt abspeichern!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 14,0 h

Zutaten

Für den Teig

	Butter (für die Form)
240 ml	Kaffee
80 g	Schokolade
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
200 g	Zucker
100 g	Kakaopulver (ungesüßt)
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
150 ml	Öl
1 TL	Vanilleextrakt
250 ml	Buttermilch

Für die Erdbeercreme

250 g	Frische Erdbeeren
2 Becher	Schlagobers (kalt)
2 TL	Vanilleextrakt
8 EL	Staubzucker

3 TL	Kalua
4 Blätter	Gelatine
8 EL	Wasser (für die Gelatine)

Zum Garnieren

12 Stk.	Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die S**chokoladentorte mit Erdbeer-Kahlua-Creme** wird der Teig bereits am Vortag zubereitet: Das Backrohr auf 150 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei 26er Springformen am Rand und Boden mit Butter einfetten. Den Kaffee frisch aufbrühen und in einen kleinen Topf geben. Die Schokolade grob hacken und in den heißen Kaffee rühren. Weiter rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Zur Seite stellen und kurz abkühlen lassen.

2. Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker Kakaopulver und Salz in eine große Schüssel sieben und mit dem Schneebesen durchmischen. Die Eier in eine zweite Schüssel schlagen und mit dem Handmixer etwa 5 Minuten lang schaumig rühren. Dann nach und nach Öl, Vanilleextrakt, Buttermilch und die geschmolzene Schokolade unterziehen und alles gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten unterrühren. Nur so lange schlagen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

3. Den fertigen Teig gleichmäßig auf die beiden Formen aufteilen und auf mittlerer Schiene rund 65 Minuten backen (Stäbchentest machen). Die fertigen Kuchen aus dem Rohr nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und in den Formen abkühlen lassen. Anschließend mit Alufolie abdecken und über Nacht komplett in den Formen auskühlen lassen.

4. Am Folgetag die Ränder der Springformen vorsichtig lösen und von den Kuchen entfernen. Die Erdbeeren putzen, waschen, einige ganze Früchte für die Dekoration zur Seite legen, den Rest in kleine Stücke schneiden. Nun die Creme zubereiten: Kaltes Schlagobers mit Vanilleextrakt, Staubzucker und Kahlua glattrühren und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen. Die Quirle des Rührgeräts ebenfalls in den Kühlschrank legen.

5. In der Zwischenzeit die Gelatine in eine (mikrowellengeeignete) Schale mit kaltem Wasser legen und 10 Minuten einweichen lassen. Anschließend für etwa 15 Sekunden bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen, sofort umrühren und auflösen. Alternativ kann man die Gelatine auch in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen. Zur Seite stellen und lauwarm abkühlen lassen.

6. Nun die Schlagobers-Mischung aus dem Kühlschrank holen, die gekühlten Quirle auf das Rührgerät setzen und die Creme fast steif schlagen. Die abgekühlte flüssige Gelatine unterziehen und die Creme vollständig steif schlagen. Sollte die Gelatine nicht mehr richtig flüssig sein, einfach für 5 Sekunden in die Mikrowelle stellen und noch einmal gut umrühren.

Für die Füllung etwa ein Viertel der Creme in eine andere Schüssel umfüllen und die gehackten Erdbeeren vorsichtig unterheben.

7. Zum Schluss die Torte fertigstellen: Einen der beiden Kuchen auf eine Platte setzen und einen Tortenring darum legen. Die Füllung mit den gehackten Erdbeeren darauf verteilen und glattstreichen. Den zweiten Kuchen aufsetzen, den Tortenring entfernen und die Torte rundum mit der Creme bestreichen. Die Torte mit den ganzen Erdbeeren verzieren und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

Tipp

Die Schokoladentorte mit Erdbeer-Kahlua-Creme sieht noch schöner aus, wenn man sie zusätzlich mit Schokoladenraspeln und frischer Minze dekoriert (siehe Bild). Der Teig eignet sich auch sehr gut für Muffins oder Cupcakes.