Weisse-Malteser-Schokoladen-Torte

Mit dem Rezept für eine Weisse-Malteser-Schokoladen-Torte lässt sich ein wunderschönes Meisterwerk zubereiten, das die Gäste begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

Für den Kuchen

200 g	Butter (weich)
200 g	Zucker (braun)
50 g	Schlagobers
4 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1 TL	Vanilleextrakt
50 g	Kakaopulver
1 TL	Backpulver

Für die Creme

250 g	Butter
500 g	Staubzucker
200 g	Schokolade (weiß und geschmolzen)
1 EL	Milch
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Dekoration

250 g	Malteserkugeln (weiß)

Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Kokosflocken

Zubereitung

1. Für die **Weisse-Malteser-Schokoladen-Torte** zunächst den Ofen auf 180° vorheizen und zwei Kuchenformen einfetten und die Böden mit Pergamentpapier auslegen.

2. Dann Schlagobers, Butter und braunen Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

3. Als Nächstes Mehl, Kakaopulver und Backpulver durch ein Sieb in eine separate Schüssel sieben. Nun die Eier in die Schlagobersmischung rühren. Anschließend nach und nach das Mehlgemisch zugeben und alles fest verrühren. Zuletzt das Vanilleextrakt zugeben und die Masse mischen, bis sich ein glatter Teig ergibt.

4. Den Teig nun auf die beiden Backformen verteilen, glatt streichen und für etwa 15-20 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher in die Mitte eines Kuchens stechen, wenn an diesem dann beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben, die Kuchen aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen, die Kuchen aus den Formen nehmen und dann auf einem Küchenrost vollständig abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit Butter in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig rühren und nach und nach, unter ständigem Rühren, den Staubzucker zugeben. Jetzt Milch und Vanilleextrakt einmischen. Danach die weiße Schokolade in einem kleinen Topf vorsichtig zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und in die Buttermischung einrühren.

6. Anschließend eine Kuchenplatte auf eine Tortenplatte legen und den Kuchen mit der Schokoladencreme bedecken. Dann die zweite Kuchenplatte darauflegen und leicht andrücken. Darauf dann wieder eine Schicht Schokoladenmischung verteilen und einen kleinen Rand an der Oberseite des Kuchens formen. Die restliche Mischung auf die Seiten des Kuchens auftragen, alles glatt streichen.

7. Als letztes die Schokoladenkugeln auf die Oberseite der Torte drapieren und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Weisse-Malteser-Schokoladen-Torte schmeckt zusätzlich mit Kokosraspeln bestäubt, vielleicht sogar noch etwas besser. Die weiße Schokolade lässt sich hier natürlich auch durch dunkle ersetzen. Als farblichen Akzent einfach dunkle Schokoladenkugeln verwenden.