

MALTESER Torte

Zutaten für den Teig:

- 150g sehr weiche Butter (plus ein bisschen zusätzliche Butter für die Formen)
- 250g Kristallzucker
- 150g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 125ml Sauerrahm
- 4 große Eier (Raumtemperatur)
- 50g Kakao
- Prise Salz
- Vanilleschote

Zutaten für die Himbeer-Ganache:

- 250g dunkle Schokolade (mind. 70%)
- 250g Schlagobers
- 150g Himbeeren
- 2 Blatt Gelatine

für die Dekoration: VIELE Maltesers

Backofen auf ca. 180 Grad/ Stufe 4 bei Gasherd vorheizen.

Je nachdem welche Formen ihr zur Verfügung habt, entweder zwei Formen mit Durchmesser 20cm oder eine Form mit Durchmesser 26cm, mit ein wenig Butter einfetten.

Torte: Butter, Kristallzucker, Mehl, Sauerrahm, Eier, Kakao, Backpulver und die Prise Salz in eine große Schüssel geben und das Mark der Vanilleschote hinzufügen.

Alle Zutaten mixen.

Ganache: Himbeeren kochen, bis eine breiige Masse entsteht, dann die davor in Wasser eingelegte Gelatine beimengen und gut verrühren, bis sich diese vollständig aufgelöst hat. Parallel das Schlagobers aufkochen, dann sofort die Hitze reduzieren und die geschmolzene Schokolade mit dem Schneebesen unterheben. Sobald die Masse ausgekühlt ist, die Himbeeren/ Gelatinemischung unterheben. Die Himbeer-Schoko Ganache in den Kühlschrank stellen bis sich eine cremige Konsistenz bildet.

Masse gleichmäßig in der Kuchenform verteilen und für 20 - 30 Minuten backen.