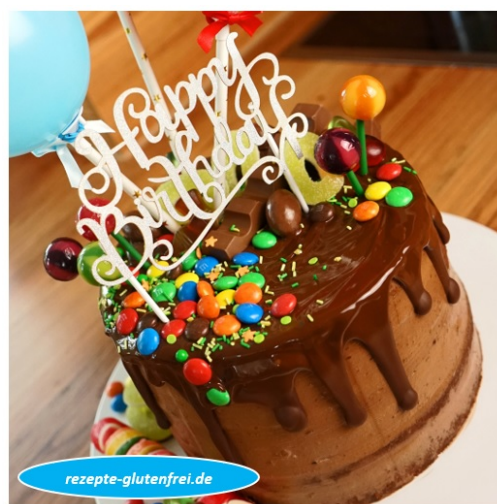


Candy Cake Geburtstagstorte

*Der Beitrag enthält Werbung sowie Affiliate Links (mit * gekennzeichnet)*

Welches Geburtstagskind freut sich nicht über diese tolle Torte! Üppig belegt mit allerlei Leckereien, ist die schokoladige Torte der Hingucker auf jeder Kaffeetafel! Als Böden dienen herrlich softe und schokoladige Sacherböden und dazwischen kommt eine himmlische Creme aus Frischkäse und Schokocreme. Nicht nur Schokotorten-Fans kommen bei dieser formschönen Torte ins Schwärmen!



glutenfrei, optional laktosefrei

Für eine Torte mit 18cm Durchmesser

Für den Teig:

150g Butter (ggf. laktosefrei), weich

150g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

8 Eier (Gr. M), getrennt

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

25g Puderzucker

145g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.*

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

300g Frischkäse (ggf. laktosefrei)
300g Schokocreme (ggf. laktosefrei)
200g Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif

Zur Dekoration und für den Drip:

150 g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)
1 TL Kokosfett

Außerdem: Glutenfreie Süßwaren nach Wahl: Schokoriegel, Schokolinsen, Lollys, Fruchtgummi, Zuckerperlen (Wer zusätzlich auf Laktose achten muss, im Reformhaus oder Bioladen gibt es eine tolle Auswahl an laktosefreien bzw. veganen Süßwaren. Bitte stets darauf achten, dass das Produkt auch glutenfrei ist!)

Tipp vorab: Für einen Candy Cake sind zwei Kuchen mit jeweils 18cm Durchmesser herzustellen. Die Zutaten „Für den Teig“ reichen für beide Kuchen aus. ACHTUNG: Steht nur eine 18er Springform zur Verfügung, erst die halbe Teigmenge herstellen, also einen Kuchen, und im Anschluß den Teig für die zweite Teigmenge zubereiten. Würde die zweite Teigmenge ruhen bis die Springform wieder zur Verfügung steht, so würde der fertige Kuchenboden nicht luftig und zart ausfallen, da der untergehobene Eischnee zusammenfällt. Die Kuchen am Vortag herstellen, damit sie sich einfacher und schöner teilen lassen.

1. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und beiseitestellen. Butter, die große Puderzuckermenge und Vanillezucker weißschaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren und dann die geschmolzene Schokolade untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und die kleine Puderzuckermenge dabei einrieseln lassen. Eischnee und gesiebtes Mehl mit Backpulver auf die Schoko-Schaummasse geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren.

2. Den Teig je zur Hälfte in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (18cm Durchmesser) einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer

Schiene) 45 – 50 Minuten backen. Während der ersten 10 Minuten die Backofentüre einen Spalt offenlassen, hierzu einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofentüre klemmen. So kann der Teig gleichmäßiger aufgehen. Mittels Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

3. Fertige Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Über Nacht in einer Kunststoffbox aufbewahren und am nächsten Tag jeden Kuchen zweimal teilen. Einen Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen.

4. Für die Füllung Frischkäse und Schokocreme verrühren. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. 1/6 der Creme auf den Kuchenboden streichen, dann den nächsten Kuchenboden auflegen und ein weiteres Sechstel der Creme darauf verteilen. So fortfahren bis die Kuchenböden aufgebraucht sind. Mit der restlichen Creme die Torte ringsum dünn bestreichen. Hierzu eignet sich eine Teigkarte sehr gut. Die Torte für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und das Kokosfett gut unterrühren. Den Guss auf die Torte geben, dabei seitlich, mithilfe eines Löffels, etwas herunterlaufen lassen. Der Guss darf hierbei nur minimal lauwarm sein, sonst läuft er zu sehr am Tortenrand entlang. Ggf. etwas abkühlen lassen.

6. Die Torte sofort mit Süßwaren nach Herzenslust belegen.

***Gerne kann eine andere Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis eingesetzt werden, davon sind dann 165g nötig. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Reis/Kartoffelbasis.**

Bezugsquellen zu verschiedenen Dekoartikel sind nachfolgend ersichtlich:

[Luftballons](#)*

[Schild](#)* „Happy Birthday“

Großer [Lolly](#)*

[Zuckerstreusel](#)





