

Springform – mit Flach- und Rohboden



Art.-Nr. 661332



STÄDTER®

Marbled Layer Cake mit Ruby-Glasur

FÜR EINE 26 CM Ø-TORTE | ARBEITSZEIT: CA. 80 MIN. | BACKZEIT: 50 MIN.

Zutaten für den Teig: 375 g Butter, 560 g Zucker, 12 g Vanillezucker, 5 Eier, 750 g Weizenmehl Type 405, 22 g Backpulver, 270 ml Milch | **Zusätzlich für den dunklen Teig:** 45 g Backkakao, 40 g Zucker, 80 ml Milch | **Zutaten für die Ganache:** 250 g Ruby-Kuvertüre, 250 ml Sahne, 160 g Butter, 200 g Puderzucker | **Zutaten für die Dekoration:** Essbare Blüten

Zubereitung des Teiges:

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Kakao, 40 g Zucker und 80 ml Milch verrühren und mit etwa einem Drittel der hellen Masse verrühren bis eine gleichmäßige Teigfarbe entsteht. Die helle und die dunkle Masse abwechselnd in die Form geben und mit einer Gabel marmorieren. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für 50 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend auf ein Gitter stürzen.

Zubereitung der Ganache:

Die Ruby-Kuvertüre klein hacken und mit der Sahne vorsichtig schmelzen. Gut umrühren, bis sich alles miteinander verbunden hat und für 30 Minuten kaltstellen.

Nun die weiche Butter cremig aufschlagen. Puderzucker sieben und unterrühren. Dann die Schokoladenganache vorsichtig zugeben.

Zusammensetzen/Dekorieren:

Die Marmorböden in 3 Teile schneiden. Zwei Böden mit der Ganache bestreichen und aufeinandersetzen. Den dritten Boden oben aufsetzen und für 30 Minuten kaltstellen.

Anschließend die restliche Schokoladenganache mit einer Palette auftragen.

Zum Schluss nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.