



Schokoladige Batman-Torte mit Popcorn topping



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 6322 kJ, 1511 kcal, 178 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 81 g Fett, 256 mg Cholesterin, 11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Passend zum Kinostart des neuen Batman Films haben wir eine schokoladige Batman Torte kreiert! Die leckere Torte besteht aus mehreren Schokoladenböden, welche mit einem Vanille-Frischkäse-Frosting bestrichen werden. Außerdem wird die Batman-Torte mit salzigem Popcorn getoppt und einer schokoladigen Ganache übergossen. Die Kombination ist einfach unschlagbar! Wir zeigen dir ganz genau, wie du diese Leckerei für einen perfekten Filmeabend zubereitest. So einfach geht's:

Step 1:

Zunächst erwärmst du bei mittlerer Hitze die Butter, die Milch, die Schokolade und den Zucker in einem Topf und wartest, bis die Zutaten geschmolzen sind. Anschließend das Mehl, eine Prise Salz, Backpulver und den Kakao dazugeben und alles verrühren. Als letztes die Eier und das Crème Fraîche hinzufügen. Nun teilst du den Teig auf drei mit Backpapier ausgelegte Springformen auf und backst sie bei 160 °C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten. Bei der Stäbchenprobe sollte noch etwas Teig am Stäbchen kleben, damit die Böden schön saftig sind.

Step 2:

Für die Creme alle Zutaten aufschlagen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Diese kannst du auf den ersten ausgekühlten Tortenboden streichen und den zweiten Boden darauf legen. Diesen ebenso bestreichen und den dritten Boden mit der Unterseite nach oben darauf legen. Die Torte nun eindecken, kurz kühl stellen, nochmals eindecken und wieder kühl stellen.

Step 3:

Für die Ganache die Zartbitterkuvertüre hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen, die Schokolade dazutun und anschließend den Topf vom Herd nehmen. Alles solange miteinander verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache abkühlen lassen. In der Zwischenzeit bereitest du das Popcorn nach Packungsanweisung und lässt es ebenfalls abkühlen. Alternativ kannst du auch fertiges Popcorn verwenden. Die Ganache über die Torte gießen und mit Popcorn toppen. Als Deko kannst du z. B. noch Fledermäuse aus Tonpapier an einen Schaschlikspieß kleben und in die Torte stecken.

Zutaten

Für den Teig

150 g	Crème Fraîche
250 g	weiche Butter
300 g	Milch
200 g	weißer Zucker
200 g	brauner Zucker
700 g	Mehl
100 g	Backkakao
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zartbitterschokolade
2	Eier
100 ml	Wasser

Für das Frosting

500 g	Frischkäse
200 g	weiche Butter
	Saft einer halben Zitrone
10 Tropfen	Vanille-Butteraroma
60 g	Puderzucker
1 Pck.	Sahnesteif
	Gelbe Speisefarbe

Für die Deko

150 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Sahne
1 Pck.	salziges Mikrowellen-Popcorn oder fertiges Popcorn

Sonstiges

3	Springformen (18 cm Durchmesser)
	Backpapier
	Stäbchen
	Tonpapier
	Schere
	Schaschlikspieße