



# Ausgefallene Geburtstagtorte mit Schokobergen



## Zutaten

### Für den Teig:

12 EL	Kakaopulver
200 g	gemahlene Mandeln
200 g	flüssige Butter
3 TL	Backpulver
15	Eier
850 g	Zucker
800 g	Mehl
1 Prise	Salz

### Für die Ganache:

320 ml	Sahne
400 g	dunkle Kuvertüre

### Für die Dekoration:

3 EL	Zitronensaft
2,2 Liter	Wasser
34 Blatt	Gelatine
	blaue Lebensmittelfarbe
1/3 Packung	weiße Zuckerglasur
50 g	Butterkekse
	grüne Lebensmittelfarbe
1/3 Packung	schwarze Zuckerglasur

### Sonstiges:

1	Springform (23 cm)
1	breites Klebeband
1	Universalerkleinerer Frischhaltefolie
1 Streifen	Acetanfolie/ Kuchenfolie
1	Streichpalette
1	Pinsel
3	Springformen (22 cm)

## Rezeptinfo

### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 30 Min. Backzeit + 5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2448 kJ, 585 kcal, 79 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 25 g Fett, 150 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €

## Zubereitung

Dieser Island Cake ist einer der neuen Food Trends aus diesem Jahr und garantiert die ausgefallenste Torte, die wir bisher Jahr gebacken haben! Unser Island Cake besteht aus saftigen Schokoböden, die wir zu einer hübschen Bergformation geschnitzt haben. Die Berge werden anschließend mit einer selbstgemachten Zartbitter-Ganache und einer weißen Zuckerglasur bestrichen. Das Meer unseres Island Cakes besteht aus Gelatine, Wasser, Zitronensaft und blauer Lebensmittelfarbe. Dekoriert wird unser Island Cake dann noch mit gefärbten Kekskrümeln und etwas weißer Lebensmittelfarbe. Wir wollen nicht lügen, die Zubereitung unseres Island Cakes ist wirklich etwas komplizierter, aber der Aufwand lohnt sich garantiert! Wenn du deine Liebsten mal mit einer ganz besonderen Geburtstagstorte überraschen willst, solltest du unseren Island Cake unbedingt nachbacken! So geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du die Schokoladenböden backen. Dazu den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann 600 g Zucker mit 15 Eiern und einer Prise Salz sehr schaumig schlagen. Dann das Mehl, die Mandeln, das Kakaopulver und das Backpulver vermischen und in die Eimasse sieben. Die Butter in einem Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen und dazugeben. Dann kannst du alles miteinander vermengen. Danach den Teig in drei mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (22 cm Durchmesser) und für ca. 30 Minuten backen.

### Step 2:

Während die Böden abkühlen kannst du die Ganache zubereiten. Dazu die Schokolade fein hacken und die Sahne aufkochen. Dann die Schokolade in eine Schüssel geben und die leicht abgekühlte Sahne dazuschütten. Alles miteinander verrühren, bis die Schokolade sich gelöst hat. Wenn die Ganache streichfähig ist, kannst du den ersten Boden auf den Teller der 23er Springform legen und mit der Ganache bestreichen. Dann schichtest du den zweiten darauf. Dann wieder bestreichen und mit dem dritten Boden abdecken.

### Step 3:

Nun kannst du zwei Berge aus den Kuchenböden schneiden. Dabei solltest du allerdings aufpassen, dass du den unteren Boden nicht heraus schnidest. Die herausgeschnittenen Stücke mit etwas Ganache mischen, bis du die entstandene Masse formen kannst. Dann daraus zwei Berge formen und diese mit Ganache auf den Kuchen drücken. Nun den ganzen Kuchen mit Ganache einstreichen und kurz kaltstellen. In der Zwischenzeit kannst du die weiße Zuckerglasur schmelzen lassen. Dann den unteren Teil der Kuchenböden, der später unter Wasser sein soll, unregelmäßig mit der Zuckerglasur bestreichen. Dann kannst du den Kuchen nochmals kaltstellen, bis die Oberfläche hart ist.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du das Meer vorbereiten und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser mit 250 g Zucker und Zitronensaft vermischen und einmal aufkochen. Dann die Gelatine ausdrücken und in dem heißen Wasser auflösen. Dann kannst du das Wasser mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben, bis dir die Farbe für das Meer gefällt. Nun muss das Ganze auf Zimmertemperatur herunterkühlen, sodass das Wasser aber noch gießbar ist.

### Step 5:

Anschließend kannst du die Folie mit Öl einstreichen und mit einem Küchentuch wieder ein bisschen abstreifen. Die 23er Springform schließen und gut mit Klebeband und Frischhaltefolie abdichten. Die Kuchenfolie mit der öligen Seite von innen in die Springform legen und die Enden zusammen kleben. Deine Form muss so dicht unten sein, dass die Gelatine nicht herauslaufen kann. Dann die Gelatine langsam eingießen, dabei die Berge herausgucken lassen. Dann den Kuchen für mindestens 3 Stunden kaltstellen, bis die Gelatine fest geworden ist.

**Step 6:**

Wenn die Gelatine fest geworden ist, kannst du vorsichtig den Ring der Springform entfernen. Dann kannst du deinen Island Cake auch schon verzieren. Für das Moos auf den Bergen die Kekse im Universalzerkleinerer mittelfein mahlen und in drei Teile teilen. Zwei davon unterschiedlich grün einfärben, den dritten Teil braun belassen. Nun kannst du die Berge wieder mit der geschmolzenen Zuckerglasur in weiß und schwarz anmalen. Dann das Meer mit Frischhaltefolie abdecken und die Kekskrümel als Moos und Steine auf den Bergen verteilen. Die Frischhaltefolie entfernen und mit weißer Lebensmittelfarbe Wellen auf das Meer malen.