

Blaues Wunder

Schokoladenkuchen mit Buttercremefüllung und Marzipandecke.

Ein wahres blaues Wunder erlebt Ihr mit diesem reichhaltige Kuchen. Nicht nur für Liebhaber einer richtigen Cremetorte mit allem drum und dran. Dieser Schokoladenkuchen mit Buttercremefüllung und Marzipandecke ist einfach eine Versuchung wert.

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier (Größe L)
- 50 g Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 g Mehl
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- Für die Buttercreme:
 - 150 g Butter
 - Puderzucker
 - 1 EL Zitronensaft
 - 20 g Cornflakes
 - 4 cl Baileys
- Für die Marzipandecke:
 - 400 g Marzipanrohmasse
 - Puderzucker
 - blaue Lebensmittelfarbe

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter schmelzen und mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach unter Rühren die Eier zugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und Portionsweise unterrühren. Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 50 bis 60 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Für die Buttercreme die Butter schaumig schlagen. Unter Rühren so viel Puderzucker dazu sieben, dass die Masse cremig aber fest wird. Den Baileys unterrühren und zum Schluss die Cornflakes unterheben.
- Den Kuchen aus der Form nehmen und vorsichtig horizontal halbieren. Die Creme gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Boden darauf setzen.
- Für die Marzipandecke die Marzipanrohmasse mit 1 EL Puderzucker verkneten. Blaue Lebensmittelfarbe unterkneten, bis die gewünschte Färbung erreicht ist. Die Masse zu einer runden Platte von 3 mm Dicke ausrollen.
- Aus Puderzucker und Wasser einen dicken Zuckerguss rühren. Diesen dünn auf den Kuchen streichen.
- Die Marzipandecke darauf legen und rundum fest andrücken. Unebenheiten glatt streichen. Den restlichen Marzipan zu einer Rolle formen und als Kranz auf den Kuchen legen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/blau-es-wunder/>