



Ruhekuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 12 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 12 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

190 g Butter, zimmerwarm
375 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
6 Ei(er)
375 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
600 g Schlagsahne
2 Pck. Vanillezucker
200 g Schokolade, zartbitter
200 g Schlagsahne
1 EL Zucker
1 EL Butter, zimmerwarm

NÄHRWERT

Calories: 8635 kcal
Serving Size: 1

bei diesem Kuchen erwünscht ist. Bitte nicht den Teig komplett backen und die Böden schneiden!!!

Für die Füllung die Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Einen Boden in die gesäuberte Springform legen, einen Teil der Sahne aufstreichen, den nächsten Boden auflegen, wieder Sahne draufgeben usw. Auch den oberen Boden und den Rand der Torte mit Sahne bestreichen.

Kalt stellen, bis die Sahneschicht "fest" ist (man kann den Kuchen solange auch in den Tiefkühler stellen!).

Die Schlagsahne mit dem Zucker erhitzen (nicht kochen lassen!) und die zerbröckelte Schokolade darin auflösen. Den Herd abschalten und die Butter unterrühren (geht alles am besten von Hand mit einem Schneebesen). Nur sanft rühren, damit sich nicht zu viele Luftblasen in der Masse bilden.

Den Kuchen zügig mit der Schokoglasur umhüllen. Dafür am besten einen Großteil der Glasur in

ZUBEREITUNG

Für die Böden die Butter schaumig rühren, den Zucker und Van.-Zucker dazugeben und die Eier nach und nach unterrühren (pro Ei mind. 1 Minute). Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und mit der Buttermischung kurz verrühren.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand leicht einfetten. Ein Viertel des Teiges möglichst dünn einstreichen (das funktioniert ganz prima mit einem Tortenheber!) und ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Je nach Springformgröße können es auch mehr als 4 Böden werden.

Böden gut auskühlen lassen.

Es ist wichtig, einzelne Böden zu backen - sie werden nach dem Auskühlen nahezu "keksig" und bringen deshalb später den ganz speziellen Geschmack, der

die Tortenmitte geben und von da aus durch leichtes Drehen bzw. Schwenken verlaufen lassen; möglichst wenig verstreichen, da die Sahne sich sonst zu sehr mit der Schokolade verbindet. Die Seiten mit der restlichen Glasur von unten nach oben überziehen.

Die Torte gut abkühlen bzw. trocknen lassen und dann für mindestens 2 Tage in den Kühlschrank stellen! Die Feuchtigkeit der Sahne zieht in die sehr trockenen Böden ein, die dadurch eine ganz fluffige, leichte Konsistenz bekommen.

Vor dem Servieren mit Sahnetuffs und z. B. Schokowäffeln dekorieren.