

## Silvestertorte mit Rosé-Champagner aus dem Thermomix®



© Silvestertorte mit Rosé-Champagner - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



mittel



16 Stücke

### Festtags-Torte mit leckerer Sektkreme

Ein leckerer Traum aus Schokoladencreme, Rosé-Champagner-Creme überzogen mit Buttercreme und Schokoladensoße. Etwas aufwendiger, aber der Genuss ist einmalig.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Zutaten Rosé-Champagner-Creme:
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	<b>25 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Rosé-Champagner (oder Sekt)
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>		Zutaten Schokoladen-Creme:
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	helle Schokolade (z.B. Valrhona Blond Dulcey)
<input type="checkbox"/>		Zutaten Kuchen:
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Tütchen Trockenhefe (7 g)
<input type="checkbox"/>		Zutaten für die Vanille-Buttercreme:
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Vanilleschote
<input type="checkbox"/>	<b>60 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>275 g</b>	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>		Zutaten Schokosauce:
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	dunkle Schokolade (z.B. Valrhona Nori Caraibe)
<input type="checkbox"/>	<b>90 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Zum Verzieren: Zucker-Konfetti

## Zubereitung

### AM VORTAG:

#### Rosé-Champagner-Creme:

1. Schüsselchen auf den Mixtopf stellen, Waage aktivieren und Speisestärke und Sahne abwägen und gut verrühren.
2. Rosé-Champagner und Zucker 4 Min./Varoma/Stufe 1 aufkochen
3. Den Schmetterling einsetzen, die Stärke-Sahne-Mischung sowie die Butter hinzugeben und 5 Min./80 °C/Stufe 2 aufschlagen.
4. Schmetterling herausnehmen, die Schokolade in Stücken hinzugeben und 1 Min./Stufe 4 vermischen/schmelzen lassen.
5. In eine Schüssel umfüllen, Frischhaltefolie direkt auf die Creme geben und in den Kühlschrank stellen.

#### Schokoladen-Creme:

1. Die Sahne in den Varoma geben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 aufkochen.
2. Die Schokolade in kleinen Stücken hinzugeben und 1 Min./Stufe 4 vermischen/schmelzen lassen.
3. In eine Schüssel umfüllen, Frischhaltefolie direkt auf die Creme geben und kalt stellen.

#### Kuchen:

1. Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen, in den Boden einer Springform mit ca. 20 cm Durchmesser Backpapier einspannen. Am besten um die Springform noch Alufolie legen, um die Höhe anzupassen – der Teig steigt ziemlich hoch! Die Wände der Springform nicht fetten, damit der Teig entsprechend hoch gehen kann.
2. Schmetterling einsetzen, Sahne in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 4 mit Sichtkontakt (!) steif schlagen und umfüllen. Schmetterling wieder entfernen.
3. Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 4 schaumig schlagen.
4. Mehl und Hefe hinzugeben und 1 Min./Stufe 4 weiterschlagen, umfüllen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
5. Ca. 60 Minuten backen, darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird, ggf. am Ende mit Alufolie abdecken. Dann im ausgeschalteten Herd 10 Min. ruhen lassen und in der Form vollständig auskühlen lassen, am besten über Nacht.

### AM ZUBEREITUNGSTAG:

#### Vanille-Buttercreme:

1. Die Vanilleschote mit dem Zucker in 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
2. Speisestärke und Milch hinzugeben, 10 Min./100 °C/Stufe 2/ohne Messbecher kochen lassen
3. 75 g Butter hinzugeben und 10 Sek./Stufe 5 unterrühren und den Pudding dann umfüllen.
4. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und ihn auf Zimmertemperatur erkalten lassen.
5. Schmetterling einsetzen. 100 g zimmerwarme Butter in den Mixtopf geben, 5 Min./Stufe 2,5 schaumig schlagen, dabei die Hälfte des erkalteten Puddings portionsweise durch den offenen Mixtopfdeckel hinzugeben. Umfüllen.
6. Diesen Vorgang mit der zweiten Hälfte des erkalteten Puddings wiederholen, zu dem Rest der Buttercreme geben und kühl stellen.

#### Zusammenbau der Torte:

1. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden, den untersten Teil direkt auf die Servierplatte legen.
2. Schmetterling einsetzen, die Schokoladen-Creme aus dem Kühlschrank in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 2,5 mit Sichtkontakt aufschlagen, dabei wird die Creme deutlich fester!
3. Diese Schokoladen-Creme auf den Boden aufstreichen, dann den zweiten Boden aufsetzen.
4. Die Rosé-Champagner-Creme auf den zweiten Boden streichen, die Creme ist recht flüssig, das ist aber richtig

so – möglicherweise läuft etwas von der Creme an den Seiten herunter.

5. Deckel des Kuchens aufsetzen, dabei darauf achten, dass die Torte gerade ist – möglicherweise muss sie noch etwas zurechtgerückt werden.
6. Die Vanille-Buttercreme großzügig um den Kuchen streichen.

#### **Schokosauce:**

1. Die Schokolade 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern, Sahne hinzufügen und 2,5 Min./60 °C/Stufe 3,5 schmelzen lassen.
2. Schokosauce über die Torte laufen lassen und nach Wunsch dekorieren. Vor dem Servieren noch etwas kühl stellen.

#### **Unser Tipp:**

Kuchenböden mit einem Zwirnsfaden zuschneiden. Faden um den Kuchen legen, die Enden vor sich überkreuzen und vorsichtig zusammenziehen.

#### **Nährwertangaben**

Pro Portion: ca. 630 kcal – 7 g E – 41 g F – 56 g KH