Schlemmatzo Koch-Kids-Club

Geburtstagsüberraschung: Schokoladenkuchen und Karottenkuchen

Zutatenliste

Schokoladenkuchen:

- 250 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil)
- 200 g Butter
- 120 g Kristallzucker
- 5 Dotter
- 2 Eier

Für die Glasur:

- Schokoladenkuvertüre
- Butter

Karottenkuchen:

- 125 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 3 g Zimt
- 2 Eier
- 60 g Walnüsse
- 200 g fein geriebene Karotten
- 5 g Ingwer
- 150 ml neutrales Öl

Für die Creme:

- 250 g Frischkäse
- 25 ml Zitronensaft
- 40 g Honig
- 100 g weiße Schokolade
- 150 g geschlagenes Obers (Sahne)

- Marzipan in verschiedenen Farben (orange, grün)

Zum Schokoladenkuchen

Eidotter und ganze Eier in eine Schüssel geben, Zucker zufügen und mit einem Handmixer schaumig schlagen.

In einem Wasserbad Schokolade in einem Topf zum Schmelzen bringen. Butter in kleinen Stücken dazugeben und gut umrühren. Wenn sich die Butter in der erwärmten Schokolade aufgelöst hat, den Inhalt in die Ei-Zucker-Masse hinzufügen und anschließend mit dem Schneebesen verrühren. Kuchenform ausbuttern und den Teig in die Kuchenform füllen. Anschließend die Form bei 170° Celsius für 20 Minuten in den Backofen stellen!

Es folgt die Glasur:

Butter in geschmolzener Schokolade (wieder im Wasserbad) zerlassen. Die Torte auf einem Backblech mit Gitter platzieren, damit die überschüssige Schokolade ablaufen kann. Nun behutsam die flüssige Schokolade auf die Torte leeren und die Glasur gleichmäßig über den ganzen Kuchen streichen. Sobald die Glasur abgekühlt ist, den Schokoladenkuchen auf das Tortenpapier legen. Jetzt fehlen nur noch die Geburtstagskerzen!

Zum Karottenkuchen

Die geriebenen Karotten und Walnüsse sowie den geschälten und kleingehackten Ingwer in einer Schüssel zusammenmischen. Etwas Zucker, Backpulver und Zimt beifügen. Es folgen die Eier, etwas Honig, Mehl und Öl. Die Zutaten miteinander verrühren und anschließend den Teig in die Kuchenform füllen. Den Karottenkuchen bei 180° Celsius für 30 Minuten ins Backrohr schieben. Den fertigen Kuchen mit Hilfe eines Tellers umdrehen und behutsam die Backform mit einem Topflappen (od. Geschirrtuch) entfernen.

Es folgt die Creme:

Den Honig zu der geschmolzenen, weißen Schokolade beimengen. Zitronensaft und Frischkäse hinzufügen! Jetzt umrühren bis die Glasurmasse cremig ist. Das geschlagene Obers beifügen und gut einrühren. Nun wird der Kuchen mit der cremigen Masse eingehüllt.

Marzipankarotten kneten:

Für die Karotten wird gefärbtes Marzipan verwendet.

Aus dem orangefarbenen Marzipan kleine Röllchen formen. Diese an einem Ende stärker rollen, sodass eine leichte Spitze entsteht. Mit einem Küchenmesser zarte Querlinien in die Marzipanröllchen einritzen.

Jetzt das grüne Marzipan für das Karottengrün formen (kleinerer Röllchen) und an die dickere Seite der Karottenrolle drücken. Nun können die kreativen Marzipankarotten auf die Frischkäsewiese der Torte gelegt werden.