



Schokoladen-Schachbrett-Torte

Zutaten

Für eine Torte mit ø 20 cm

Für den Teig:

- 230 g Margarine oder sehr weiche Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 180 ml Milch
- 60 g Sahnequark
- 350 g Mehl
- 1 TL Meersalz
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ca. 2 - 4 EL Backkakao

Für die Füllung:

- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 100 ml Sahne
- 250 g sehr weiche Butter
- 50 g Puderzucker

Für die Dekoration:

- 1 runder Tortenaufleger im Schachbrett-Dekor ø 20 cm
- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 100 ml Sahne
- 250 g sehr weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- optional: einige schokolierte Kaffee-Bohnen, z. B. VIVANI Espresso Dragées

Für die Schachfiguren:

- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 200 g VIVANI Weiße Kuvertüre

Werkzeug:

- eine Schachfiguren-Pralinenform aus Silikon
- ein Spritzbeutel mit Rosentülle
- optional: eine Dekorierflasche
- optional: eine Backform für Schachbrett-Torten. Es funktioniert auch, wenn man sich selbst eine Schablone bastelt. Auch kann man die Böden nacheinander in einer anderen Form backen.

So wird's gemacht

1. Die dunklen Schachfiguren zwei Tage vor der Torte anfertigen. Dazu die Feine Bitter Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und sofort in eine Dekorierflasche oder einen Spritzbeutel füllen. Nun die Schachfiguren-Pralinenform mit der Schokolade befüllen. Die Form für ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und vorsichtig mit der Form kurz auf die Fläche klopfen, damit die Figuren herausfallen. Um volle Figuren zu erhalten, entweder eine entsprechende Form wählen oder jeweils jede Figur 2 mal fertigen und dann mit ein wenig flüssiger Schokolade zusammenkleben. Aber auch halbe Figuren sehen toll aus und stehen gut auf der Torte.

3. Die weißen Schachfiguren am nächsten Tag anfertigen (einen Tag vor der Torte). Dabei genauso verfahren wie bei den dunklen Figuren.
4. Für den Teig den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Schachbrettkuchen-Backform vorbereiten (einfetten, ggf. mit Backpapier auslegen).
5. Butter, Bourbon-Vanillezucker und Zucker cremig aufschlagen. Zuerst die Eier hinzufügen und gut verrühren. Dann Mehl, Meersalz und Backpulver mischen, über die Creme sieben und unterrühren. Zum Schluss Milch und Sahnequark dazugeben und untermengen.
6. Den Teig gleichmäßig auf drei Schüsseln aufteilen. Für den dunkelbraunen Teig 3 EL Kakaopulver untermischen. Für den hellbraunen Teil nur ganz wenig Kakaopulver benutzen (ca. 1 EL). Der dritte Teig bleibt hell.
7. Die Teige je nach Backform-Typ in die einzelnen Backformen füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 - 25 Minuten backen.
8. Die Kuchen aus dem Ofen holen und leicht abkühlen lassen, stürzen und auf einem Gitter für ca. 20 Minuten auskühlen lassen.
9. Währenddessen die Füllung zubereiten. Dazu die Schokolade kleinhacken. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Für einige Minuten ruhen lassen.
10. Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Die Schokoladen-Ganache verrühren und zur Buttermischung geben. Alles mit dem Handmixer aufschlagen.
11. Nun jede der 3 Schachbrett-Schichten mit Buttercreme einstreichen und die Böden nach Muster aufeinandersetzen. Mit der restlichen Creme den Rand der Torte einstreichen. Die gesamte Oberfläche der Torte sollte möglichst glatt sein.
12. Die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst wenn die Torte gut durchgekühlt ist, darf der Tortenaufleger platziert werden.
13. Zur Dekoration die gleiche Schokoladen-Buttercreme noch einmal herstellen. Nun mit dem Spritzbeutel und einem Rosentüllen-Aufsatz kleine Rosen um die Torte spritzen.
14. Tipp: Sollte kein schöner Übergang zwischen Röschen und Aufleger entstehen, kleine Tupfen um den Rand der Torte spritzen und mit Espresso-Dragees dekorieren.
15. Die Torte erneut in den Kühlschrank stellen, bis die Rosen fest sind. Vor dem Servieren die Torte mit den Schachbrettfiguren garnieren.