

Pinata-Schoko-Kuchen mit Himbeeren und Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Pinata"

Zutaten

für 10 große bzw. 12 kleinere Stücke

Kuchenteig:

500 g Mehl
750 g Zucker
150 g Backkakao
6 TL Backpulver
2 TL Salz
½ TL Zimt

500 ml Buttermilch
220 ml Speiseöl
500 ml heißen, frisch aufgebrühten Espresso (alternativ: starker Kaffee, er muss heiß sein)
3 TL Vanilleextrakt
4 Eier

Butter zum Fetten der Form

Ganache:

100 g weiße Schokolade
40 ml Sahne

Fruchtpüree

Püree von 400 g tiefgekühlten Himbeeren, aufgetaut, durch ein feines Sieb gestrichen
1 ½ TL Gelierpulver

Buttercreme:

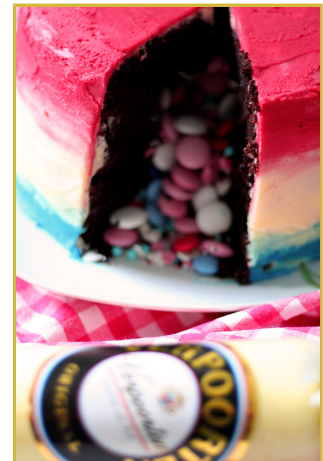
500 g weiche Butter
800 g Puderzucker
140 ml kalter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Färben der Buttercreme:

2 Tuben Lebensmittelfarbe blau
2 Tuben Lebensmittelfarbe rot

Füllen des Kuchens:

rote, blaue, weiße und rosa Schokolinsen und Streudekor



[Link zum Rezept: Pinata-Schoko-Kuchen mit Himbeeren und Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Pinata"](#)

Pinata-Schoko-Kuchen mit Himbeeren und Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Pinata"

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backkakao, Backpulver, Salz, Zimt) in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen mischen.

Den Espresso aufbrühen.

Die nassen Zutaten (Buttermilch, Öl) mischen, die Eier verquirlen und dann unter die Buttermilch-Öl-Mischung geben, alles gut vermengen.

Die Buttermilch-Öl-Ei-Masse unter die trockenen Zutaten geben.

Nun langsam den Espresso untergießen und alles gut mit einem Schneebesen verrühren, bis alles vermengt ist.

Eine Springform oder runde Kuchenbackform (meine hatte einen Durchmesser von 20 cm) mit Butter auspinseln, mit Backpapier auslegen und mit einem Drittel der Teigmasse füllen. Bei 180°C ca. 50 Minuten backen (je nach Ofen und Backformgröße etwas unterschiedlich, man sollte zwischendurch – nach ungefähr 30 Minuten - die Stäbchenprobe machen). In meiner Form hat es immer 50 Minuten gedauert, bis der Kuchen durchgebacken war.

Den Teig in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter zum Abkühlen geben.

Eine weitere Lage Kuchenteig backen und dies noch einmal wiederholen, so dass man am Ende drei Lagen Kuchen hat.

Ich habe den Teig über Nacht richtig abkühlen lassen, ihn aber nicht in den Kühlschrank gestellt, damit er keine Feuchtigkeit zieht. Am nächsten Tag in zwei der Kuchenlagen in der Mitte ein Loch ausstechen, am besten eignet sich dafür ein gleichförmiges Glas. Die übrig gebliebene Teigschicht in der Mitte teilen, dies wird der Boden und der Deckel des Kuchens.

Weißer Ganache:

Die weiße Schokolade hacken. Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen, die Schokolade unterheben und kurz auf niedriger Flamme umrühren, dann vom Feuer nehmen und 5 Minuten stehen lassen, dann gut durchrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Himbeerpürees:

Die Tiefkühlhimbeeren auftauen. Die aufgetauten Himbeeren durch ein feines Sieb streichen. 1 ½ Teelöffel Gelierpulver langsam einstreuen, dabei die Fruchtmasse mit einem Schneebesen gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden; das Püree 10 Minuten stehen lassen, damit das Gelierpulver quellen kann.

Den Tortenboden auf einen großen Teller geben. Den Tortenboden am Rand zum Inneren zu mit einem Drittel der weißen Ganache bestreichen, dabei aber aufpassen, dass der innere Ring/die Mitte frei bleibt, denn dort werden dann die Schokolinsen und der Streudekor eingefüllt. Auf die Ganache ein Drittel des Himbeerpürees geben und ein bisschen verstreichen. Einen Schokokuchenring auf den Tortenboden legen, dabei aufpassen, dass die Ganache und das Himbeerpüree nicht an den Seiten herauslaufen. Eine weiteres Drittel der Ganache und ein weiteres Drittel des Himbeerpürees auftragen, wieder einen Tortenring auflegen. Nun die übrig gebliebene Ganache und das letzte Drittel des Himbeerpürees auftragen.

Das Loch in der Mitte mit den Schokolinsen und dem Streufondant füllen. Den Kuchendeckel auflegen. Den Kuchen nun kalt stellen, bis die Buttercreme zubereitet ist.

Buttercreme:

Die weiche Butter mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergeben und weitermischen. Nun nach und nach den Puderzucker dazugeben und weiter mixen, bis alles gut vermischt ist und eine glatte Masse entstanden ist.

Die Masse aufteilen:

300 g mit zwei Tuben blauer Lebensmittelfarbe einfärben.

[Link zum Rezept: Pinata-Schoko-Kuchen mit Himbeeren und Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Pinata"](#)

Pinata-Schoko-Kuchen mit Himbeeren und Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Pinata"

500 g mit zwei Tuben roter Lebensmittelfarbe einfärben.
640 g natur belassen.

Den kühlen Kuchen erst einmal komplett mit naturfarbener Creme einstreichen, damit die Unebenheiten des Kuchenteiges ausgeglichen werden. Den Kuchen und die Cremes circa 10 Minuten kalt stellen. Dann mit einem Spritzbeutel zwei Strang blaue Farbe am unteren Drittel des Kuchens verteilen, glatt streichen. Den Tortendeckel und das obere Drittel mit roter Creme einstreichen. Zum Schluss das mittlere Drittel mit Natur-Creme einstreichen, bis zwischen den drei Farben ein schöner Farbverlauf erreicht ist.

Leser-Tipp

Man sollte aufpassen, dass man die Farben beim Auftragen nicht zu sehr verwischt. Wenn man den Kuchen zwischen dem Bestreichen kurz in den Kühlschrank stellt, werden die Farben ein bisschen fester und verwischen nicht so leicht.

[Link zum Rezept: Pinata-Schoko-Kuchen mit Himbeeren und Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Pinata"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de