



ovomaltine

OVO

FESTTAGSTORTE



ZUBEREITUNG OVO FESTTAGSTORTE

ZUTATEN

TORTENBODEN

75 g	Butter
300 g	Zucker
180 g	Mehl
60 g	Kakao
2 TL	Backpulver
½ TL	Salz
2	Eier (L), Raumtemperatur
175 ml	Milch, Raumtemperatur
175 ml	heisses Wasser

OVO BUTTERCREME

100 g	Ovomaltine Schokolade, in grobe Stücke gehackt
100 g	Ovomaltine Schokolade Noir, in grobe Stücke gehackt
300 g	Butter, weich
80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

DRIP GANACHE

75 g	Zartbitterschokolade (70%), in grobe Stücke gehackt
45 g	Butter

DEKORATION

50 g	OVO Rocks
3-5	Ovomaltine Branchli

TORTENBODEN

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Zwei runde Backformen von etwa 16 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Rand einfetten und mit Mehl bestreuen.
3. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
4. Zucker, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben, etwas vermischen.
5. Butter, Milch und Eier hinzufügen und alles kurz mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
6. Heisses Wasser hinzufügen und nochmals kurz verrühren.
7. Den Teig gleichmässig auf die Formen verteilen.
8. Die Tortenböden 35-40 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.
9. Herausnehmen, 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

OVO BUTTERCREME

1. Beide Schokoladen über einem Wasserbad schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die Butter ein paar Minuten mit dem Rührgerät hell und cremig aufschlagen.
3. Puderzucker und Salz dazugeben, zu einer glatten Masse weiter rühren.
4. Geschmolzene Schokolade begeben, ein paar Minuten weiter rühren bis die Buttercreme schön luftig ist.

DIE TORTE ZUSAMMENSETZEN

1. Die beiden Teigböden horizontal halbieren, um vier dünne Böden zu erhalten.
2. Den ersten Boden auf einen Tortenteller legen und mit einer Schicht OVO Buttercreme bestreichen.
3. Mit den zwei weiteren Böden gleich fortfahren.
4. Den vierten Boden mit der Schnittseite nach unten auflegen und die Torte oben und rundherum mit einer dünnen Buttercremeschicht überziehen.
5. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Torte fest wird.
6. Übrige Buttercreme für die Dekoration in einen Spritzbeutel geben und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen.

DRIP GANACHE

1. Zartbitterschokolade mit der Butter auf kleiner Stufe schmelzen.
2. Etwas abkühlen lassen.
3. Drip Ganache auf der Torte verstreichen und über die Ränder herunterfliessen lassen (Siehe Video).

DEKORATION

1. Zum Schluss die Torte mit OVO Rocks, Ovomaltine Branchli und der restlichen OVO Buttercreme nach Belieben dekorieren.
2. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.