Kit Kat Torte - Pooltorte (nach Illy)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Kuchen, Modekuchen, Pralinen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

(Aus diesem Rezept bekommt man ca. zwei 26cm große Torten.)

230g Butter (Zimmertemperatur)
230g Kristallzucker
230g (hell-)brauner Zucker
8 mittlere Eier (Zimmertemperatur)
2 TL Vanille (oder 1 Päckchen Vanillezucker, oder Extrakt von der Vanilleschote)
340g Mehl mit 1 gestrichenen EL Backpulver vermischt
100g Kakaopulver
2 TL Natron
eine großzügige Prise Salz
1 Becher Sauerrahm (oder Crème fraîche)

Dekor:

Couverture (mit 60g Butter langsam im Wasserbad erhitzen)
Sechs große Kit Kat Riegel (man braucht 18 Kit Kat-Tafelntotal, sind etwa 36 Stück)
Marzipanschweinchen oder Marzipanrohmasse zum Herstellen von Schweinchen
Eine rosa-weiß karierte Vichy-Schleife
Kunstgras mit Blumen

Zubereitung

Zuerst heize den Ofen auf 180° C auf .
Dann lege zwei 25-28 cm Tortenformen mit Backpapier aus.
Mische die Butter und den Zucker, bis die Konsistenz hell und flaumig ist.
Backpulver mit Mehl vermengen und 2 TL Natron untermischen.
Prise Salz dazu.

Kakao unter die Butter,-Zuckermischung rühren.
Schlage nun nach und nach die Eier rein. Sollte der Teig zu gerinnen beginnen, dann mische 2 Esslöffel vom Mehl-, Backpulver-, Natrongemisch dazu.
Hebe nun wieder etwas vom Mehl-, Backpulver-, Natrongemisch unter, abwechselnd mit der Crème fraîche (oder den Sauerrahm). Den Schluss bildet wieder das Mehl-, Backpulver-, Natrongemisch.
Teile nun den Teig gleichmäßig in zwei Formen auf und streiche vorsichtig den Teig vond er Mitte an den Tortenrand aus.
Backe die Torten nun für etwa mindestens (!) 40 Minuten, bis sie gut riechen und die Zahnstocherprobe wirklich sauber ist.
Nach dem Backen die Formen aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten auskühlen lassen. Dann erst umdrehen, aus der Form nehmen und am Gitterrost fertig auskühlen lassen.

Der gut ausgekühlte Tortenrand wird nun mit der im Wasserbad geschmolzenen Couverture und der darin zerlassenen Butter glasiert.
Sofort die Kit Kat-Fingers an den Rand „kleben“ und mit der Glasur eintrocknen lassen.
Nun die Oberseite der Torten glasieren. Danach mit einer Gabel „Wellen“ zeichnen. (Wenn keine Schweinchen vorhanden sind, stellt man mit Marzipan Rohmasse selbst welche her).
Fertige Schweinchen in die halbgetrocknete COuverture reinsetzen.
Schleife um die Torte wickeln, mit Kunstgras und Kunstblumen oder dgl. verzieren.

Im Kühlschrank erkalten lassen..