

SALTED CARAMEL CHOVIVA[®] CAKE

MIT KAFFEE-SWISS-MERINGUE-
BUTTERCREME

Rezept entwickelt von
Liliana Müller
Auszubildende bei der
Bäckerei Wirtz
in Düren

Rezept für 1 Salted Caramel ChoViva[®] Cake

Teig

70 g	ChoViva [®] semi sweet Chips
1 g	Instantkaffee
40 g	heißes Wasser
60 g	weiche Butter
50 g	Pflanzenöl
60 g	Zucker
60 g	brauner Zucker
2 M	Eier
65 g	Buttermilch
100 g	Mehl
1 g	Natron
4 g	Apfelessig

- Arbeitsschritte**
1. Ofen auf 180 °C vorheizen, eine kleine Springform (ca. 16 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
 2. ChoViva[®] semi sweet Chips über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen, leicht abkühlen lassen.
 3. Den Instantkaffee im heißen Wasser auflösen.
 4. Butter, Öl, Zucker und braunen Zucker cremig schlagen (ca. 5 Min.).
 5. Eier einzeln einrühren, dann Buttermilch und die geschmolzene Kuvertüre hinzugeben.
 6. Mehl einrühren bis keine Mehlspeuren mehr zu sehen sind (nicht mehr!).
 7. Natron mit Essig mischen (es schäumt) und sofort in den Teig rühren.
 8. Teig in die Form geben und ca. 30 – 35 Min. backen (Stäbchenprobe).
 9. Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Salzkaramell

100 g	Zucker
35 g	Butter
65 g	heiße Sahne
1 g	Vanilleextrakt
60 g	Zucker
60 g	brauner Zucker
0,5 g	Salz (nach Geschmack etwas mehr)

- Arbeitsschritte**
1. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er bernsteinfarben ist.
 2. Butter einrühren, dann die heiße Sahne langsam unter ständigem Rühren zugeben.
 3. Vanille und Salz hinzufügen, 1 – 2 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen (zum Andicken).
 4. Abkühlen lassen.





Butterkaramell

- 60 g Eiweiß
- 60 g brauner Zucker
- 0,5 g Salz
- 150 g weiche Butter
- 2 g Vanilleextrakt
- 4 g Instantkaffee (je nach gewünschter Intensität), in 20 g heißer Milch gelöst

Arbeitsschritte

1. Eiweiß, Zucker und Salz über einem heißen Wasserbad rühren, bis der Zucker sich gelöst hat (oder ca. 70 °C erreicht sind).
2. In der Küchenmaschine 10 Min. aufschlagen, bis steife, glänzende Spitzen entstehen und die Masse handwarm ist.
3. Weiche Butter stückweise auf mittlerer Stufe einrühren, bis die Creme glatt ist (nicht aufgeben, falls sie kurz gerinnt!).
4. Vanilleextrakt und die aufgelöste Kaffee-Milch hinzufügen, weiterschlagen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Arbeitsschritte zusammen-setzen und dekorieren

1. Kleine Böden angleichen damit sie schön gerade sind.
2. Etwas Buttercreme auf den ersten Boden streichen, einen Rand aufspritzen, in die Mitte etwas Karamell geben (Karamell musste in meinem Fall nochmal erhitzt werden um streichbar zu sein. In dem Fall Torte zwischenzeitlich kalt stellen).
3. Den 2. Schritt für den 2. Boden wiederholen.
4. 3. Boden aufsetzen, mit der restlichen Buttercreme einstreichen. Optional: ChoViva® semi sweet Chips mit Zestenreißer fein raspeln und Tortenseiten verkleiden. In der Mikrowelle erhitztes Karamell in Spritztüte dekorativ über Torte geben.
5. Lasst es euch schmecken!

