

MilkyWay Torte

Von Kuchenfee

Dieses Rezept hat meine Mama damals öfter zum Kindergeburtstag gebackt und wir haben uns Sonntags an der Kaffeetafel riesig gefreut. Ein fluffiger Schoko-Biskuit, MilkyWay Ganache und Frucht in einem - YUM!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
15 min	25 min	6 Std.	6 Std. 40 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MILKYWAY GANACHE

200 g	MilkyWay Riegel
100 g	Kuvertüre
	Vollmilch
500 ml	Sahne
2 Paket	Sahnesteif

BISKUIT

2 x	Eier
	Größe M
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1/2 TL	Backpulver
2 EL	Backkakao

FRUCHT FÜLLE

30 g	Schokolade
	Zartbitter, geschmolzen
450 ml	Pfirsichsaft
	Abtropfsaft aus der Dose + Saft aufgestockt
1 Dose	Pfirsichhälften
25 g	Speisestärke
1-2 EL	Zucker
	Nach Bedarf

JOGHURT FÜLLE

5 Blatt	Gelatine
300 g	Naturjoghurt
50 g	Zucker
50 ml	Saft oder Wasser

GARNITUR

	Milky Way Riegel
	Kakaopulver

Zubereitung

Werkzeuge

Springform
Waage
Topf
Küchenmaschine
Spritzbeutel

1. GANACHE

- 01 Milkyway & Kuvertüre grob hacken. Sahne zum kochen bringen & alles damit übergießen. 2 Minuten ziehen lassen dann kräftig rühren bis alles zu einer homogenen Masse zusammen kommt.
- 02 Die Ganache über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchkühlen.

2. BISKUIT

- 01 Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
- 02 Eier mit Zucker & Salz 10 Minuten aufschlagen. Trockene Zutaten verrühren.
- 03 Die trockenen Zutaten über die Eiermasse sieben und mit Liebe unterheben.
- 04 In die Springform geben, glatt streichen und rund 15 Minuten backen. Danach die Springform auf ein Gitter stürzen und den Boden so abkühlen lassen.
- 05 Ist der Boden komplett ausgekühlt, in aus der Springform lösen und einmal durchschneiden um 2 Böden zu erhalten.

3. FRUCHT FÜLLE

- 01 Geschmolzene Schokolade auf dem ersten Boden verteilen.
- 02 Pfirsiche in Würfel schneiden.
- 03 Saft & Zucker zum kochen bringen, vorher einen Schluck vom Saft abschöpfen und mit der Stärke verrühren.
- 04 Die Stärke zum Saft geben und unter ständigem rühren aufkochen bis alles abgebunden ist, dann die Würfel dazu geben.
- 05 Die Springform um den bestrichenen Boden setzten um die Fruchtfülle darin zu verteilen. Die Springform kalt stellen.
- 06 Joghurt Fülle
- 07 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 08 Joghurt mit Zucker verrühren.
- 09 Gelatine ausdrücken und zum Saft geben. In der Mikrowelle oder auf dem Herd bei kleiner Hitze lösen. Etwas Joghurt zur Gelatine geben, einrühren und die Masse zurück in den restlichen Joghurt geben.
- 10 Die Masse auf die abgekühlte Pfirsichfüllung geben, gleichmäßig verstreichen & erneut in den Kühlschrank geben.
- 11 Nach 30 Minuten Kühlzeit, den zweiten Boden auflegen. Die Torte so über Nacht durchkühlen.

4. ZUSAMMENSETZUNG

- 01 MilkyWay Ganache aufschlagen und Sahnesteif einrieseln lassen.
- 02 Die Ganache zum einstreichen der Torte nutzen. Etwas Ganache vorher abnehmen und in einen Spritzbeutel geben.

03 Mit dem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen, mit Riegeln dekorieren und genießen.