



Schach-Torte von Monika & Lotte

Zutaten:

Für den Kuchenboden:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 250 g Zucker
- 200 g Mehl
- 100 g Stärke
- 2 x 30 g schwarzer Kakao
- 150 g Joghurt (10% Fett)
- 6 Eier (Größe M)
- 50 g Walnüsse
- 50 g Pecannüsse (oder 100 g deiner Lieblingsnüsse)
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Weinstein-Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Variante: 200 g Marzipan (optional)

Für die Butter-Creme:

- 250 g Butter* (zimmerwarm)
- 150 g Frischkäse* (Doppelrahmstufe)
- 1 TL Bourbon Vanille-Extrakt
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)
- *Variante: 300 g Frischkäse und 125 g Butter

Alternativ für die Sahne-Creme:

- 500 g Sahne
- 300 g Frischkäse
- 1 TL Bourbon Vanille-Extrakt
- 1 Pck. Sofort-Gelatine

Für die Dekoration:

- 300 g weiße Torten-Decke (Fondant, Durchmesser 36 cm)

- Bedrucktes Oblaten-Papier mit Schachbrett-Muster

Die Vorlage für das Schachbrett befindet sich auf der 4. Seite des Rezepts. Sie können diese Vorlage bei einem Konditor ausdrucken lassen, der einen Lebensmitteldrucker hat.

- 250 g weißen Fondant für Schachfiguren

- 250 g schwarzen Fondant für Schachfiguren

Zubereitung:

1. Masse vorbereiten:

- Alle Zutaten für die Masse und die Butter-Creme sollten zimmerwarm sein.

- Heize den Backofen auf 200 °C vor.

- Lege eine quadratische Backform (24 cm x 24 cm) mit Backpapier aus und fette sie leicht ein.

- Schlage Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz mit einem Handmixer ca. 5 Minuten cremig. Füge die Eier einzeln hinzu.

- Optional: Rupfe das Marzipan und rühre es in die Masse ein.

- Röste die Nüsse für ca. 7 Minuten im Ofen, lasse sie abkühlen und schneide sie in Stücke. Mische sie mit 1 TL Mehl.

- Siebe Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver in eine Schüssel und hebe die Mischung vorsichtig unter die Butter-Ei-Masse. Füge den Joghurt und die Nüsse hinzu.

- Verteile die Masse in der Backform und backe ihn bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 60-75 Minuten. Mache den Zahnstocher-Test nach 60 Minuten.

2. Butter-Creme zubereiten:

- Schlage die zimmerwarme Butter mit Vanille-Extrakt ca. 15 Minuten auf. Füge nach und nach den Frischkäse und dann die gezuckerte Kondensmilch hinzu.

- Schneide den abgekühlten Kuchen in drei gleich dicke Böden.

3. Torte schichten:

- Tränke die Tortenböden mit etwa 100 ml Milch und schichte sie mit Butter-Creme dazwischen, ca. je 0,5 cm Höhe Butter-Creme.

- Die durchgeschnittenen Tortenböden werden anders als gebacken mit Butter-Creme auf einer Tortenplatte geschichtet. Den oberen Tortenboden kommt mit der obere Seite nach unten. Zuletzt den unteren Tortenboden, mit den Boden nach oben (die Fläche ist glatter).

- Decke die gesamte Torte mit der restlichen Butter-Creme ein.

4. Dekoration:

- Rolle die weiße Torten-Decke aus und lege sie vorsichtig auf die Torte. Schneide den Überhang ab.

Das Oblaten-Papier mit Schachbrett-Muster kurz vor dem Servieren drauflegen. Mit ein bisschen Feuchtigkeit (Fingerkuppe anfeuchten) klebt das Oblaten-Papier besser auf dem Fondant.

Wenn das Oblaten-Papier über Nacht auf die Torte liegt, feuchtet sie durch und die Oberfläche wellt sich auf.

Mit den Resten von Fondant eine schmale Kordel mit den Händen ausrollen und als Rand zwischen Torte und Tortenplatte dekorieren.

Für die Schachfiguren:

Mit weißem und schwarzem Fondant die Schachfiguren modellieren. Am einfachsten ist es, kleine 16 Kugeln jeder Farbe vorzubereiten und diese kurz 5 Minuten trocknen zu lassen. Danach jede Kugel einzeln in die Silikonform (siehe unten) reindrücken und mit der zweiten Silikonform (gleiche Schachfiguren) drauflegen und kurz andrücken. Anschließend die Schachfigur vorsichtig herausnehmen und nach Bedarf mit den Fingern nachmodellieren. Nach ein paar Mal Üben bekommt man die benötigte Fondant-Menge und die Erstellung der Schachfiguren gut hin.

Benötigte Formen:

- Quadratische Backform 22 cm x 22 cm bis 24 cm x 24 cm
- Oblaten-Papier mit Schachbrett-Muster (die PDF-Datei liegt anbei und kann mit einem Lebensmitteldrucker bei einem Konditor-Meister oder Konditorei ausgedruckt werden)
- 2 Silikon-Schokoladenformen für Schachfiguren



Um die Torte abzurunden, können Sie die Schachfiguren kreativ anordnen. Vielleicht möchten Sie eine kleine Schachpartie auf der Torte inszenieren, indem Sie einige Figuren auf dem Oblaten-Papier platzieren. Dies verleiht der Torte nicht nur einen ansprechenden Look, sondern macht sie auch zu einem echten Hingucker auf jeder Feier.

Viel Spaß beim Dekorieren und Genießen Ihrer Schach-Torte!

Schachtorte erstellt am 29.12.2024 von Liselotte Schmidt (Konditor-Meisterin)
und Monika Schmatz (Musikproduzentin, Kinder-/Jugendschach-Trainerin)



Schachlieder

Monika & Freunde

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| A8 | | | | | | | |
| A7 | | | | | | | |
| A6 | | | | | | | |
| A5 | | | | | | | |
| A4 | | | | | | | |
| A3 | | | | | | | |
| A2 | | | | | | | |
| A1 | B1 | C1 | D1 | E1 | F1 | G1 | H 1 |

Schachlieder



Monika & Freunde