



## Rezept für Gute Laune Torte



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Die Mengen sind für eine Kuchenform mit 16 - 18 cm Durchmesser

### Zutaten:

#### Teig:

- 200 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 100 g Speiseöl
- 125 g Joghurt
- 170 g Zucker
- 2 Eier
- Prise Salz
- 30 g Backkakao ungesüßt
- ein Päckchen Backpulver

#### Weißer Schokoladen-Ganasche:

- 200 g Sahne
- 300 g weiße Schokolade

### **Dekoration:**

- Längliche Kekse (Biskuit, runde Eiswaffeln, Kitkat, Schokokekse o.ä.)
- Smarties oder M&M's

### **Zubereitung:**

Für die Zubereitung der Ganasche die Schokolade klein hacken. Sahne in einen Topf geben, aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Schokolade hineingeben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganasche anschließend umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.

Den Backofen vorheizen. Für den Kuchenboden Zucker, Ei und Salz schaumig schlagen bis eine cremige Masse entsteht. Jogurt vorsichtig unterrühren. Das Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Öl dazugeben und solange rühren bis eine homogene Masse entsteht. In eine Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen geben. Nach ca. 25 Min. eine „Stichprobe“ machen ob der Kuchen durch ist.

Den Kuchen auskühlen lassen und einmal durchschneiden. Mit einem Handrührgerät die Schokoladen-Ganasche aufschlagen bis die Creme steif ist und soviel Ganasche auf dem ersten Kuchenboden verteilen, dass es an den Seiten rausquillt, sobald der zweite Boden draufgelegt wird. Die Kekse außenherum platzieren. Diese sollten am Kuchenrand kleben bleiben. Die restliche Ganasche auf dem zweiten Boden verteilen und verstreichen. M&M's oder Smarties draufgeben.

### **Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Min. bei 180°C.  
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

### **Infos zur Ganasche:**

Die Ganasche ist im aufgeschlagenen Zustand gekühlt etwa 2-3 Tage haltbar. Wird die Ganasche nicht aufgeschlagen, ist sie bis zu 2 Wochen gekühlt haltbar.

