

# RUBY-SCHOKOLADEN-TORTE

## ZUTATEN

für 1 Torte (17 cm Durchmesser)

125 g Butter, weich  
 300 g Staubzucker  
 2 Eier  
 1 KL Vanillepaste (Dr. Oetker) oder Flüssig-Vanille  
 rosa Back-/Speisefarbe  
 275 g Mehl, glatt  
 1 KL Natron  
 35 g Speisestärke (Maizena)  
 250 ml Buttermilch

♥  
 300 g Ruby Chocolate Drops  
 (ersatzweise pink Schoko Melts)  
 ca. 1 TL Kokosöl  
 300 g Frischkäse (z.B. Philadelphia  
 Doppelrahmstufe natur)  
 250 g Mascarpone/Mascarino  
 120 g Staubzucker  
 2 P. Bourbon-Vanillezucker  
 200 ml Schlagobers

♥  
 Zuckerperlen  
 Baiser-Tuffs

## ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft vorheizen. Backform mit Backtrennpapier auslegen.  
 2. Für die **Torte** Butter und Zucker schaumig rühren, Eier einzeln einrühren, danach Vanillepaste sowie Speisefarbe. Mehl, Natron und Stärke vermengen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.  
 3. Damit der Kuchen die rosa Farbe behält bzw. außen nicht zu dunkel wird, bäckt man ihn am besten in Schichten (je nach Kuchenform-Größe (20–24 cm Durchmesser) 2 Böden bzw. 3 Böden (bei 15–18 cm); Backzeit pro Boden etwa 35–40 Minuten (Stäbchenprobe).

4. Für die **Ruby Chocolate Deko** die Ruby Schokolade über Wasserband schmelzen, eventuell mit etwas Kokosöl glatt rühren. Für die Schoko-Plättchen die Schokolade oval etwa 7 cm breit, 12 cm hoch und 3 mm dick (nicht zu dünn, sonst zerbrechen sie) auf eine Fondant-Silikonform (Spitzen-dekor) aufstreichen, restliche Schokolade in herzförmige Pralinenformen füllen und gut erkalten lassen.

5. Für die **Creme** kaltes Schlagobers halbsteif schlagen, Staubzucker und Vanillezucker untermischen, anschließend kalten Frischkäse und Mascarpone unterheben und auf höchster Stufe einige Sekunden zu einer festen Creme aufschlagen.



6. Die Kuchenböden auskühlen lassen, eventuell dunkle Ränder abschneiden. Torteböden mit Creme zusammensetzen und die Torte rundum gut mit Creme bestreichen. Oben mit einer Lochtülle Cremetupfen aufspritzen und mit Ruby-Schokoladeherzen und Zuckerperlen dekorieren. Die ovalen Ruby-Schokolade-Plättchen zuletzt am Tortenrand vorsichtig andrücken.