

Schokotorte zum Valentinstag mit Surprise Inside

Valentinstag steht vor der Tür und was gibt es schöneres, als seine Liebsten mit einer leckeren Torte zu überraschen? Und dann auch noch eine leckere Schokotorte...die geht doch immer! Als Highlight hat die Torte noch ein Surprise Inside, also eine Überraschung im Inneren. Ich habe nämlich ein Herz aus leckerer Buttercreme darin versteckt.

Gebacken habe ich einen leckeren und schokoladigen Schokorührkuchen, dekoriert mit einer Milchmädchen-Buttercreme, die super einfach und gelingsicher in der Herstellung ist.

Schokokuchen benötigt ihr 2 Stück, hier die Zutaten für einen (also einfach verdoppeln):

250g Mehl
60g Backkakao
60g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
100g Schokoraspel (Zartbitter)
4 Eier (M)
250ml Kaffee
140ml Öl

Für die Milchmädchen-Buttercreme benötigt ihr:

300g weiche Butter
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker
50g Kakaopulver
2 EL Schokoraspel



Zubereitung der Schokotorte:

Kaffee kochen und abkühlen lassen. Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver und Salz mischen und sieben. Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Eine 20cm Springform (ich habe [*diese*](#) verwendet) am Boden mit Backpapier belegen.

Eier mit Zucker mindestens 5 Minuten hellcremig aufschlagen, Vanilleextrakt, Öl und abgekühlten Kaffee zugeben und anschließend das Mehlgemisch löffelweise unter ständigem Rühren bei kleiner Geschwindigkeit dazu geben. Zuletzt werden noch die Schokoraspeeln in den Teig geben und kurz eingerührt. Teig in die Form füllen und 50 bis 55 Minuten backen. Stäbchenprobe.

Kuchen 20 Minuten in der Form auskühlen, anschließend aus der Form lösen, auf einem Auskühlgitter abkühlen lassen, die Form spülen und noch einen zweiten Schokokuchen zubereiten und backen.

Für die Buttercreme wird die weiche und zimmerwarme Butter mit Salz und Vanilleextrakt 10 Minuten hellcremig aufgeschlagen, anschließend die gezuckerte Kondensmilch dazu geben und 2 bis 3 Minuten einrühren – fertig!!!

Die Buttercreme ist nicht nur super einfach in der Herstellung, sie ist auch noch super lecker, probiert sie auf jeden Fall mal aus.

Von der Buttercreme habe ich insgesamt 4 EL für die Füllung weg genommen und mit den Schokoraspeeln vermischt. In den Rest wird der Kakao dazu gesiebt und eingerührt.

Wie die Schokotorte gefüllt und eingestrichen und wie das Herz gefertigt wird, erkläre ich Schritt für Schritt im Video.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole

...und falls du noch eine andere Idee zum Valentinstag haben möchtest, dann schau auch mal [*hier*](#) vorbei ☐