



FAULT LINE CAKE MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 2 Std. 👤 10 Personen ●●● Schwer

Fault Line Cake mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

FÜR DEN BISKUIT MENGE

Eier	5
Lauwarmes Wasser	1EL
Zucker	150g
Mehl	115g
Stärke	30g
Kakaopulver	2EL
Backpulver	1TL
Gemahlene Haselnüsse	100g

FÜR DIE BUTTERCREME MENGE

Eiklar	4
Zucker	200g
Salz	1TL
Butter (weich)	400g
Nugat	200g
Vanilleschote	1

- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175 °C).
- Für den Biskuit:
 - Eier und Wasser mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Zucker nach und nach unterrühren.
 - Die trockenen Zutaten – Mehl, Stärke, Kakaopulver, Backpulver – miteinander vermengen und sieben. Haselnüsse dazugeben. Trockene Zutaten vorsichtig unter die Eiermasse heben.
 - Masse in zwei mit Backpapier belegte Springformen (ø 20 cm) füllen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- Für die Buttercreme:
 - Eiklar, Zucker und Salz über dem Wasserbad verrühren und so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist (ca. 65 °C). Eimasse mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen und von der Hitze nehmen.
 - Butter in Flöckchen in die noch lauwarme Masse geben und aufschlagen.
 - Nugat über dem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Nugat und Vanillemark unter die Buttercreme rühren.
 - 3 EL der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ø 1 cm) füllen und für die Dekoration beiseitestellen.
- Anrichten:
 - Erkalteten Biskuit aus den Springformen lösen und je einmal waagrecht halbieren, sodass 4 Biskuitböden zur Verfügung stehen.
 - Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring drumherum stellen. 2 EL der



FÜR DIE
DEKORATION

MENGE

Schokokugeln	150g
Flüssige, essbare Goldfarbe	
Kakaopulver	
Ferrero Rocher	7

Buttercreme auf dem unteren Boden verteilen. Zweiten Boden darauflegen und erneut 2 EL Buttercreme darauf verteilen. Dritten Boden darauflegen und noch einmal mit 2 EL Buttercreme bestreichen. Zuletzt den vierten Boden auflegen und dünn mit Creme bestreichen. Torte ca. 30 Min. kaltstellen.

4.3. Tortenring entfernen und mittig am Tortenrand einen etwa 3 cm breiten Streifen aus Buttercreme streichen. Schokokugeln seitlich dekorativ an die Creme drücken. Noch einmal ca. 15 Min. kaltstellen.

4.4. Torte mit der restlichen Buttercreme einstreichen, dabei die Deko aussparen. Creme mit einer Palette oder einer Teigkarte verstreichen, sodass sie glatt ist, aber am „Fault Line“ ein ungleichmäßiger Rand entsteht. Torte mindestens 1 Std. kaltstellen.

4.5. Mit der beiseitegestellten Creme im Spritzbeutel 7 Tuffs auf die Torte spritzen.

4.6. Die Buttercremekanten am Rand, der zu den Schokokugeln zeigt, mit Goldfarbe bepinseln und Torte mit Kakaopulver und Ferrero Rocher dekorieren.

Utensilien: Backofen, Küchenwaage, Rührschüsseln, Handrührgerät mit Schneebesen, Springformen (ø 20 cm), Teigkarte/Teigschaber, Herd, Thermometer, Messer, Schneidebrett, Spritzbeutel, Sterntülle (ø 1 cm), drehbare Tortenplatte, Tortenring (ø 20 cm), Spritzbeutel, Palette, Pinsel

Tipp: Wer keine drehbare Tortenplatte hat, kann einfach eine Tortenplatte auf eine etwas kleinere Metallschüssel stellen und sich so selbst eine drehbare Platte bauen.

Wer Angst hat, dass die Torte verrutschen könnte, schmiert unter den untersten Boden auf die Tortenplatte etwas Buttercreme zum Festkleben.