Matilda Cake - but make it Chocolate Lava



Matilda Cake, but make it Chocolate Lava! Eine intensive Schokoladentorte mit saftigen Schokoböden, cremiger Chocolate-Lava-Füllung und einer Schokoladen-Buttercreme, die das Ganze perfekt abrundet. Inspiriert vom legendären Matilda Cake bekommt dieser Klassiker ein besonders schokoladiges Upgrade. In diesem Beitrag zeige ich dir meine Interpretation der beeindruckenden Schokotorte, teile meine Erfahrungen bei der Zubereitung und verrate, worauf es beim Zusammensetzen der einzelnen Schichten ankommt.

Backzeit Teig: ca. 27 Min
Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: 3 x 20 cm
Anspruch: ★★★☆☆

Zutaten

SCHOKOLADENKUCHEN

- ☐ 240 g Weizenmehl Type 405
- ☐ 50 g Kakaopulver
- ☐ 25 g Backkakao
- ☐ 10 g Backpulver
- ☐ 6 g Natron
- ☐ 4 g feines Meersalz
- ☐ 300 g Zucker
- ☐ 50 g brauner Zucker
- ☐ 230 g Milch
- ☐ 15 g Apfelessig
- ☐ 140 g neutrales Pflanzenöl
- ☐ 135 g ungesüßter Naturjoghurt
- ☐ 10 g Vanillepaste
- ☐ 130 g heißer Kaffee
- ☐ 1 TL Instant-Espressopulver

CHOCOLATE-LAVA-FÜLLUNG

- ☐ 113 g Butter
- ☐ 75 g Sahne
- ☐ 150 g Puderzucker
- ☐ 8 g Kakaopulver
- ☐ 4 g Backkakao
- ☐ 20 g Reissirup
- ☐ 1 EL Vanillepaste
- ☐ ½ TL feines Meersalz
- ☐ Etwas Pflanzendrink

CHOCOLATE BUTTERCREAM

- ☐ 380 g Butter
- ☐ 250 g Puderzucker
- ☐ 30 g Kakaopulver
- ☐ 50 g Backkakao

Zubereitung

1. SCHOKOLADENKUCHEN

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei runde Backformen mit jeweils 20 cm Durchmesser vorbereiten und die Böden mit Backpapier auslegen. Weizenmehl, beide Kakaosorten, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermischen. Zucker und braunen Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Milch, Apfelessig, Pflanzenöl, Naturjoghurt und Vanillepaste hinzufügen und verrühren. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren. Instant-Espressopulver im heißen Kaffee auflösen. Den Kaffee langsam zum Teig geben und vorsichtig unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf die drei vorbereiteten Backformen verteilen. Die Kuchenböden etwa 24–27 Minuten backen und die Ofentür währenddessen geschlossen halten. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob die Böden durchgebacken sind. Die Kuchenböden kurz in den Formen abkühlen lassen, anschließend vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2. CHOCOLATE-LAVA-FÜLLUNG

Butter und Sahne bei niedriger Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Puderzucker, beide Kakaosorten und Salz miteinander vermischen. Die trockenen Zutaten nach und nach in die warme Butter-Sahne-Mischung einrühren. Corn Syrup und Vanillepaste hinzufügen und alles glatt verrühren. Die Mischung bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Die Füllung vollständig abkühlen lassen und anschließend kalt stellen, bis sie ausreichend fest ist. Bei Bedarf nach dem Kühlen etwas Milch einrühren, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

3. CHOCOLATE BUTTERCREAM

Zimmerwarme Butter mehrere Minuten cremig aufschlagen. Puderzucker, normalen Kakao und Backkakao miteinander vermischen. Die Kakaomischung nach und nach zur Butter geben und gründlich aufschlagen. Die Buttercreme so lange aufschlagen, bis sie cremig und gleichmäßig ist.

4. TORTE ZUSAMMENSETZEN

Den ersten vollständig ausgekühlten Schokoladenboden auf eine Tortenplatte setzen. Eine Schicht Chocolate Buttercream auf dem Boden verteilen. Am Rand einen stabilen Ring aus Buttercream aufspritzen, damit die Lava-Füllung eingeschlossen bleibt. Die Chocolate-Lava-Füllung innerhalb des Buttercream-Rings verteilen. Den zweiten Schokoladenboden vorsichtig daraufsetzen und Buttercream-Ring sowie Lava-Füllung erneut auftragen. Den dritten Schokoladenboden aufsetzen. Die Torte rundherum mit Chocolate Buttercream einstreichen. Die Oberfläche und die Seiten glatt ziehen oder nach Wunsch dekorieren. Die Torte vor dem Anschneiden ausreichend kühlen, damit die Schichten stabil bleiben.

Mit Liebe gebacken,

Amelie