



OPERA CREAM TORTE

two 9 inch baking pans / für eine 20er Springform

Ingredients Batter / Zutaten Teig

5 cups flour / 640g Mehl

½ cup cocoa powder / 45g Kakaopulver

2 ½ cups sugar / 500g Zucker

2 tbsp baking powder / 2 Päckchen Backpulver

2 tsp vanilla extract / 2 TL Vanilleextrakt

Pinch of salt / Prise Salz

2 cups oil / 400ml Öl

2 cups sparkling water / 400ml Sprudelwasser

9 eggs / 9 Eier

Ingredients Frosting / Zutaten Frosting

2 cups butter, room temp / 500g streichzarte Butter

2 ½ cups powdered sugar / 300g Puderzucker

Pinch of salt / Prise Salz

2 tsp vanilla extract / 2 TL Vanilleextrakt

1 tsp salted caramel flavor or caramel sauce / 1 TL Salzkaramellextrakt oder Karamellsauce (Sauce selber machen? Siehe Rezept Salted Caramel Cupcakes)

+roasted hazlenuts / geröstete Haselnüsse

+1 ½ cups dark chocolate / 250g dunkle Schokolade

+½ cup rum & ½ cup coffee / 100ml Strohrum & 100ml Kaffee

Instructions Batter / Zubereitung Teig

- 1. mix all the ingredients for the cake until there are no more clumps** / alle Zutaten mixen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
- 2. butter, flour and line with parchment paper the baking pans and divide batter** / wenn du zwei 20er Springformen hast, teile den Teig auf – wenn du nur eine hast, backe in 2 Schritten – Backformen buttern, bemehlen und mit Backpapier auslegen
- 3. bake at 370° F for approx. 45 min, insert toothpick** / bei 180° für circa 45 min backen, Stäbchenprobe
- 4. let cakes cool off completely before cutting them into four layers** / die Böden nach dem backen vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und vier Böden daraus schneiden

Instructions Batter / Zubereitung Frosting

- 1. cream butter for 5 min until it is light and fluffy** / Butter für 5 min auf höchster Stufe schlagen
- 2. sift in powdered sugar** / den Puderzucker einsieben
- 3. add vanilla, salt and caramel** / Vanilleextrakt, Salz und Karamell dazugeben
- 4. mix again, scrape down sides until everything is combined** / mixen, Seiten runterkratzen bis alles gut miteinander verbunden ist
- 5. do not chill frosting otherwise you won't be able to work with it** / Frosting nicht kalt stellen, sonst kannst du damit nicht arbeiten

Soak the layers with rum/coffee mixture, add frosting, another layer and so on / Die Böden mit der Rum/Kaffee Mischung tränken, Frosting darauf geben, mit einem Boden belegen, diesen wieder tränken usw.

Crumb coat cake with frosting and chill for 30 min / Anschließend mit Frosting dünn einstreichen um alle Krümel aufzufangen und für 30 min kalt stellen

Cover cake with remaining frosting and freeze for 20 min / den Kuchen mit dem restlichen Frosting verkleiden und 20 min einfrieren

In the meantime, melt chocolate / in der Zeit die Schokolade schmelzen

Take out cake and top it with chocolate / Kuchen rausnehmen und mit Schokolade überziehen

drizzle roasted hazlenuts on top / mit gerösteten Haselnüssen garnieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!