



## 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!**