

Aida-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig mit Nuss:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
75 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
50 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
25 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen

Biskuitteig mit Schokolade:

30 g Zartbitterschokolade
2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
75 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
50 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

125 g Schlagsahne
300 g Zartbitterschokolade oder -Kuvertüre
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
2 EL heller Orangenlikör

Guss:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
15 g Kokosfett

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch , geschabt
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter , geschabt
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß , geschabt



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Torte schmeckt besonders gut, wenn sie 1-2 Tage durchgezogen ist. Kuvertürelocken erst vor dem Servieren auflegen.

Beide Böden nacheinander zubereiten und backen !

1. Vorbereiten: Die Schokolade (am besten gekühlt) für den Teig fein reiben. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Jeweils Eier und Wasser mit Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Für den Nuss-Biskuit zuletzt Haselnüsse und für den Schoko-Biskuit zuletzt die Schokolade kurz unterrühren. Teige getrennt in eine Springform füllen und sofort backen.
Backzeit: etwa 25 Min.

4. Nach dem Backen jeweils den Springformrand lösen und entfernen, Böden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Böden erkalten lassen.

5. Backpapier jeweils vorsichtig abziehen. Jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6. Füllung: Sahne in einem Kochtopf erwärmen. Schokolade grob hacken und unter Rühren in der Sahne schmelzen. Zuletzt Vanillin-Zucker und Orangenlikör unterrühren.

7. Unteren Nussbiskuit auf eine Tortenplatte legen, mit 1/3 der Schokoladen-Füllung bestreichen und mit unterem Schokoladenbiskuit bedecken. Die Hälfte der restlichen Füllung darauf streichen und oberen Nussbiskuit auflegen. Restliche Schoko-Füllung daraufstreichen und oberen Schokoladenbiskuit darauf legen. Nun die Böden leicht andrücken.

8. Guss: Kuvertüre grob hacken, mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Torte damit überziehen. Guss etwas anziehen lassen, mit einem Tortengarnierkamm verzieren und ganz fest werden lassen.

9. Verzieren: Vor dem Servieren die Torte mit geschabten Kuvertürelocken garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 22 g, Kh: 44 g, kJ: 1.697, kcal: 406