

Autoreifen-Mokka-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Mokkasahne:

600 g Schlagsahne
200 g Mokkaschokolade
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Schoko-Radkappe:

50 g Vollmilchschokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 g weiße Schokolade
2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Rührteig:

175 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gehäufter EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. EL Instant-Kaffeepulver
1 EL Milch



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Torte am besten mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden, damit die Schoko-Radkappe nicht bricht.
- Den Boden – ohne die Füllung – können Sie einfrieren.

1. Vorbereiten:

Mokkasahne: Sahne aufkochen, Schokolade grob zerkleinern und Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Sahne **über Nacht** kalt stellen.

2. Schoko-Radkappe: Eine Vorlage für die Radkappe auf ein Stück Backpapier zeichnen (Ø etwa 18 cm). Vollmilch- und weiße Schokolade **jeweils getrennt** fein hacken, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und glatt rühren. Vollmilchschokolade in ein Papierspritztüchlein füllen und kreisförmig 8 "Dreiecke" mit der Spitze nach innen zeigend als "Zwischenräume der Radkappen-Streben" auf der Vorlage ausspritzen und fest werden lassen. Weiße Schokolade in ein zweites Papierspritztüchlein füllen, eine breite Kreislinie (Ø 18 cm) um die Vollmilchdreiecke spritzen und alle freien Stellen komplett damit ausfüllen. "Schoko-Radkappe" kalt stellen und fest werden lassen. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Unter die Hälfte des Teiges Kakao, Kaffeepulver und Milch rühren. Hellen und dunklen Teig esslöffelweise abwechselnd in die Springform füllen und vorsichtig glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

4. Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Mokkasahne mit Sahnesteif steif schlagen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, knapp die Hälfte der Mokkasahne aufstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mit übriger Sahne komplett einstreichen und mit einem Tortengarnierkamm ein "Reifenmuster" in den Seitenrand ziehen. "Radkappe" vor dem Servieren vorsichtig von dem Backpapier lösen, mit der glatten Seite nach oben auf die Tortenmitte legen und etwas in die Sahne hineindrücken (Rand soll einsinken).

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 30 g, Kh: 33 g, kJ: 1.791, kcal: 428