

Mars-Torte

etwa 12 Stück

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

30 g Butter
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
15 g Dr. Oetker Kakao



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Füllung:

250 g Mars-Riegel
400 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 2 Mars-Riegel

1. Vorbereiten: Für die Füllung die Schokoladenriegel zerkleinern. Schlagsahne in einem Topf erhitzen und darin unter Rühren die Schokoladenriegel schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag für den Biskuitteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backofen vorheizen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren.

Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

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

4. Backpapier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Füllung: Sahnesteif und Vanillin-Zucker mischen und damit die kalt gestellte Schokoladen-Sahne steif schlagen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Sahne darauf streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. 2 Esslöffel der Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rand und

Oberfläche der Torte mit übriger Sahne bestreichen.

6. Verzieren: Die Torte mit der Sahne im Spritzbeutel garnieren, Marsriegel schräg in Stücke schneiden und dekorativ auflegen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 35 g, kJ: 1.309, kcal: 313