

## Pavlovatorte

### Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Außerdem:

2 EL Rum

### Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
4 TL Instant-Kaffeepulver  
125 ml kochendes Wasser  
etwa 4 EL Rum  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
750 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

1 EL Schokoladenstreusel  
1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

**1. Vorbereiten:** Backofen vorheizen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem 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 kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 35 Min.**

**4.** Boden aus der Springform lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden mit Rum beträufeln und erkalten lassen.

**5. Füllung:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kaffeepulver in dem Wasser auflösen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem heißen Kaffee auflösen. Rum, Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen. Sahne steif schlagen. Wenn die Flüssigkeit etwas abgekühlt ist und zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben.

**6.** Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Sahnemasse bestreichen. Mittleren Boden

auflegen und mit 1/3 der Sahnemasse bestreichen. Mit oberem, beträufelten Boden bedecken. Rand und obere Seite der Torte mit übriger Sahnemasse bestreichen und nach Belieben verzieren.

**7. Verzieren:** Torte mit Schokostreuseln und Pistazien verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 26 g, kJ: 1.196, kcal: 285