

Dreifarbige Schokoladentorte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Trüffelcanache:

300 g Vollmilchschokolade
300 g Schlagsahne
50 g weiche Butter

Helle Canache:

150 g weiße Schokolade
150 g Schlagsahne
50 g weiche Butter

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

50 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Nach Wunsch können Sie unter die Trüffelcanache etwa 2 EL Weinbrand rühren.
- Statt eines Spritzbeutels können Sie die Canache auch in einen Gefrierbeutel geben.
- Der Boden kann eingefroren werden.
- Statt die Torte mit weißer Schokolade zu besprenkeln, können Sie die geschmolzene Schokolade als Dreiecke auf Backpapier spritzen, diese fest werden lassen und vor dem Servieren auf die Torte legen.

1. Vorbereiten: Am Vortag die Canache zubereiten.

Trüffelcanache: Schokolade klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist, dann die Butter unterrühren. Canache in eine Rührschüssel füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Helle Canache: Weiße Schokolade klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist, dann die Butter unterrühren. Canache in einen Rührbecher füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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, Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade kurz unterheben. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

5. Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.

6. Füllung: Erkalte helle Canache mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Auf den Gebäckboden 3 Kreise im Abstand von etwa 1,5 cm spritzen.

Die erkalte Trüffelcanache ebenfalls aufschlagen, mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) gut die Hälfte in die Zwischenräume spritzen. Die übrige Trüffelcanache vorsichtig mit Hilfe einer Teigkarte auf der Oberfläche glatt verstreichen, so dass die weißen Ringe bedeckt sind. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

7. Verzieren: Tortenring lösen und entfernen. Zum Besprenkeln Schokolade fein zerkleinern und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Schokolade über den Kuchen sprengen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 31 g, Kh: 31 g, kJ: 1.744, kcal: 417

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.