

Gewickelter Schoko-Traum

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier
Tortenring

Pudding:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Schokolade
375 ml Milch
40 g Zucker

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Zucker
80 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1 EL Wasser

Biskuitteig:

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

Füllung:

50 g weiße Schokolade
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL schwarze Johannisbeerkonfitüre

Außerdem:

3 EL schwarze Johannisbeerkonfitüre
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
25 g weiße Schokolade

1. Pudding: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Milch und Zucker**, kochen. Die ausgedrückte Gelatine unter den heißen Pudding rühren und diesen direkt mit Frischhaltefolie bedeckt erkalten lassen. In der Zwischenzeit Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

Backblech fetten, mit Backpapier belegen und einen Kreis (Ø 22 cm) aufzeichnen.

2. Streuselteig: Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen,



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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



Abb. 1



Abb. 2

übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem vorgezeichneten Kreis mit Hilfe eines Löffels zu einem runden Boden (Ø 22 cm) andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erkaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

3. 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 in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

4. Den Streuselboden auf eine Tortengarnierscheibe legen und mit 3 EL Konfitüre bestreichen. Das Papier von der Biskuitplatte abziehen und diese längs in 4 gleich breite Streifen (etwa 7,5 cm) schneiden. Den Pudding mit einem Schneebesen durchrühren und gleichmäßig auf die Platte streichen.

5. Füllung: Die Schokolade in kleine Stücke hacken und auf dem Pudding verteilen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und darauf streichen. Die Konfitüre jeweils längs als dünnen Streifen auf die Mitte eines Biskuitstreifens geben. Den ersten Biskuitstreifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Streuselboden stellen. Die anderen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen (Abb. 1) und so die Streifen zu einer Torte „wickeln“. Evtl. überstehenden Streuselboden abschneiden. Einen Tortenring darumstellen und die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenring lösen und die Torte mit der Sahne einstreichen. Mit einem Messer oder einer Palette „Spitzen“ in die Sahne tupfen. Von der weißen Schokolade Späne abhobeln und die Torte rundherum damit bestreuen (Abb. 2).

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 18 g, Kh: 38 g, kJ: 1.419, kcal: 338

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