

Schneekönigin-Torte

Für die Springform (Ø 22 cm):
etwas Fett

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:
75 g Weizenmehl
25 g Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Eigelb (Größe M)

Eiweißmasse:
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:
100 g Zartbitterschokolade

Füllung:
100 g weiße Schokolade
600 g kalte Schlagsahne
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale



etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Die Eistorte vor dem Verzehr mind. 10 Min. antauen lassen.
- Wenn Sie keine kleine Springform haben, backen Sie den Knetteigboden auf einem mit Backpapier belegten Backblech (Kreis Ø 22 cm vorher aufzeichnen).
- Die Torte statt mit gehackter Schokolade mit Schokospänen dekorieren.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf dem Springformboden ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

3. Springformrand entfernen, Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Inzwischen die Baisertupfen zubereiten. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C
Heißluft: etwa 120°C

4. Eiweißmasse: Zucker mit Vanillin-Zucker mischen. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) halb steif schlagen, Zuckermischung nach und nach zufügen und völlig steif schlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und **kleine** Tupfen auf das Backblech spritzen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Baisertupfen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Um den Knetteigboden einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand (Rand mit Backpapier auslegen) stellen. Zum Bestreichen des Bodens 50 g Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen, dann den Boden damit bestreichen und fest werden lassen.

6. Füllung: Weiße Schokolade klein hacken. Schlagsahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse steif schlagen. Baisertupfen (bis auf 10 Stück) und die klein gehackte Schokolade unter die Sahne heben. Schokoladen-Sahne in den Tortenring füllen und mit einem Löffel wellenartig verziehen.

7. Übrige Zartbitterschokolade klein hacken. Übrige Baisertupfen und die Schokolade dekorativ auf der Eistorte verteilen. Die Torte mind. 5 Std. einfrieren.

8. Tortenring lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 37 g, Kh: 44 g, kJ: 2.203, kcal: 526

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.