

Schoko-Wickeltorte

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett
Backpapier

Füllung:
250 g Zartbitterschokolade
600 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Knetteig:
125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Eiweiß (Größe M)

Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1/2 TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt zum
Aufstreuen

Außerdem:
20 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
50 g Zartbitterschokolade
6 EL Himbeerkonfitüre

1. Vorbereiten, am Vortag: Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen, vom Herd ziehen, die Schokolade hinzugeben und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schokoladensahne in eine Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

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

3. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen,



etwa 16 Stück



aufwändig



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

aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

5. Biskuitteig: Eier und Eigelb 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen, gehobelte Mandeln aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

6. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck von 15 x 10 cm dünn verstreichen, Mandeln aufstreuen und fest werden lassen.

7. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 EL Himbeerkonfitüre bestreichen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Biskuitplatte auf einen Bogen Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte in neun 4 cm breite Streifen schneiden und mit übriger Konfitüre bestreichen.

8. Füllung: Schokoladensahne mit Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. 2/3 davon auf die Biskuitplatte streichen. Den ersten Streifen spiralförmig aufrollen, senkrecht in die Mitte auf den Knetteigboden stellen. Die übrigen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen und so die Streifen zu einer Torte "wickeln". Übrige Füllung auf der Torte verteilen und mit einem Teelöffel wellenförmige Vertiefungen eindrücken. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

9. Verzieren: Schokolade mit Mandeln in Stücke teilen und die Torte damit dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 27 g, Kh: 34 g, kJ: 1.727, kcal: 412

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