

Feine Schokoladen-Torte

Diese saftig-schokoladige Torte mit Himbeerfüllung und selbstgemachten Schoko-Blättern schmeckt einfach immer.

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

200 g weiche Butter oder

Margarine

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Eier (Größe M)

Füllung:

etwa 350 g Himbeerkonfitüre

Zum Überziehen:

etwa 200 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Schoko-Blätter:

etwa 15 Zitronenmelisseblätter

oder andere z.B. große

Minzeblätter, Rosen-, Efeu-,

Ahorn-Blätter

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

Zum Verzieren:

Himbeeren

Wie backe ich eine feine Schokoladen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

3 Torte füllen:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen. Mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, mittleren Boden auflegen und andrücken. Übrige Konfitüre darauf verstreichen, oberen Boden auflegen und andrücken.

4 Torte überziehen:

Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Öl sorgfältig mit der Kuvertüre verrühren und den Kuchen überziehen. Guss fest werden lassen. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen.

5 Schoko-Blätter:

Blätter vorsichtig waschen und sehr sorgfältig trocken tupfen. Zartbitter-Kuvertüre nach Packungsanleitung [schmelzen und temperieren](#). Mit einem kleinen Pinsel Kuvertüre auf die **Unterseite** der vollständig trockenen Blätter streichen. Die Kuvertüre kann bis zum Rand der Blätter gestrichen werden, aber nicht darüber, denn sonst lassen sich die Blätter später nicht lösen.



Die bestrichenen Blätter auf einem Bogen Backpapier ablegen und die Kuvertüre fest werden lassen. Damit die Blätter stabiler werden, kann noch ein zweites Mal Kuvertüre aufgetragen werden.



Nach dem Erstarren/Trocknen der Kuvertüre die frischen Blätter vorsichtig von den Kuvertüre-Blättern abziehen.



6 Verzieren:

Himbeeren verlesen. Schoko-Blätter und Himbeeren dekorativ auflegen und die Feine Schokoladen-Torte servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist ohne die Verzierung einfriergeeignet.
- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken werden, dann lässt er sich besser durchschneiden.
- Die Kuvertüre-Blätter können einige Tage vorher zubereitet werden. Am besten in einer verschlossenen Dose gekühlt aufbewahren.