

Gefüllte Zebra-Torte

Eine hübsche und nicht zu mächtige Schokoladentorte.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Füllung:

200 g Vollmilchschokoladen
100 g Zartbitterschokolade
750 g Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Biskuitteig:

6 Eiweiß (Größe M)
6 Eigelb (Größe M)
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 ml kaltes Wasser
125 ml Speiseöl
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Wie backe ich eine gefüllte Zebra-Torte?:

1 Am Vortag:

Schokolade grob hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Schokolade nach und nach bei schwacher Hitze unterrühren und so lange weiterrühren, bis sie geschmolzen ist. Masse in eine Rührschüssel umfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Kaltes Wasser und Öl unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao heben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 **Genau in die Mitte** der Springform immer abwechselnd 2 Esslöffel hellen Teig und 2 Esslöffel dunklen Teig **direkt übereinander** einfüllen. Teig **nicht** glatt streichen, sondern die Form kurz auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Boden mit einem Messer lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 5 **Füllung zubereiten:**

Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Schokoladensahne mit Sahnesteif steif schlagen und etwa die Hälfte auf 2 der Böden verstreichen. Böden aufeinandersetzen, dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Mit der übrigen Sahne die Torte einstreichen.

- 6 **Verzieren:**

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs in diagonalen Streifen aufspritzen. Raspelschokolade in die Zwischenräume streuen und die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfrierggeeignet.

