

Kasparkuchen

Schokoladen-Torte mit cremiger Schokoladen-Puddingfüllung und Rum-Rosinen

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
6 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eigelb (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver
Schokolade
400 ml Milch
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Verzieren:

1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Eiweiß und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Geschmolzene Kuvertüre, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelbe nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Boden mit Backpapier von dem Backblech vorsichtig lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Aus der Kuchenplatte 2 runde Böden (Ø knapp 20 cm) ausschneiden. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen.

4 Füllung:

Galetta Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch**, zubereiten. 3 EL von dem Pudding auf dem unteren Boden verstreichen. Den anderen Boden auflegen und leicht andrücken.

- 5 Kuchenreste vom Ausschneiden zerbröseln. 1 EL von den gehobelten Mandeln zum Verzieren beiseitenehmen. Übrige Mandeln mit dem übrigen Pudding, Kuchenbröseln und den Rum-Rosinen verrühren. Diese Masse kuppelförmig auf den oberen Boden streichen und leicht andrücken. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Die Torte mit Kakao und den Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Mandeln vorher rösten.

