

Kleine dreifarbige Schoko-Torte

Eine schokoladige Torte mit drei verschiedenen Ganachesorten zwischen saftigem Schokoladenteig.

12 - 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie wird eine saftige Schokoladentorte mit drei verschiedenen Ganaches und einem Schokoladen-Boden ganz einfach zubereitet?:

① Weiße Ganache zubereiten:

Weißer Kuvertüre klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Ganache in einen Rührbecher füllen und in den Kühlschrank stellen.

② Helle Ganache:

Vollmilch-Kuvertüre klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Ganache in einen Rührbecher füllen und in den Kühlschrank stellen.

Zutaten:

Für Schichtkuchen-Backformen (Ø 17 cm), 4er-Set:

Backpapier
Fett

Weiße Ganache:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
50 g Schlagsahne

Helle Ganache:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
50 g Schlagsahne

Dunkle Ganache:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g Schlagsahne

Rührteig:

75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
4 EL Milch
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Kakao
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
15 g Zucker
2 EL Wasser

3 Dunkle Ganache zubereiten:

Zartbitter-Kuvertüre klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre untermischen. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Ganache in einen Rührbecher oder eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen.

4 Vorbereiten:

Böden der Formen fetten und mit zurechtgeschnittenem Backpapier (Ø 15,5 cm) belegen. Formen auf den Backofenrost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

5 Rührteig zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Milch in einem Topf erwärmen und Kuvertüre darin schmelzen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. untermischen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe untermischen. Crème fraîche und Kuvertüre-Milch-Gemisch kurz untermischen. Teig in den Formen verteilen und glatt streichen. Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Rost mit den Formen aus dem Backofen nehmen. Böden in den Formen darauf 10 Min. abkühlen lassen. Böden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und die Böden erkalten lassen.

6 Füllungen zubereiten:

Weißer und heller Ganache nacheinander mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe **kurz** aufschlagen. Von der dunklen Ganache etwa 1/3 in einen Rührbecher geben und ebenfalls **kurz** aufschlagen. Weißer Ganache auf den unteren Boden streichen, dabei nur knapp bis zum Rand streichen. Zweiten Boden auflegen und ebenso mit der hellen Ganache bestreichen. Dritten Boden auflegen und ebenso mit der dunklen Ganache bestreichen (Abb. 1). Vierten Boden auflegen und die Torte rundherum mit der **nicht aufgeschlagenen** dunklen Ganache einstreichen, so dass Cremestreifen am Rand zu sehen sind. Torte in den Kühlschrank stellen.



7 Guss zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre unter Rühren nach und nach hinzufügen und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist und der Guss glänzt. Guss mitten auf die Torte gießen und mit einem Löffel oder Messer vorsichtig verteilen (Abb. 2), so dass der Guss an den Seiten ein wenig herunterläuft. Torte mind. 3 Std. oder über Nacht kalt stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokoladentorte vor dem Servieren mit Kuchen-Kerzen oder einer Wimpelkette verzieren.
- Die Torte am besten 1/2 Std. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Torte kann man 1 bis 2 Tage vorher fertigstellen.
- Die Torte ist einfrierggeeignet.