

# Kleine Ganache-Torte

Mandelbiskuit mit weißer Kuvertüre-Füllung und Himbeergeist.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Ganache:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
100 g Schlagsahne  
2 EL Himbeergeist  
50 g weiche Butter

### Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Himbeerkonfitüre

Wie backe ich eine kleine Ganache-Torte?:

## 1 Vorbereiten:

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

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe untermischen. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 Ganache zubereiten:**

Kuvertüre klein hacken. Schlagsahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Dann den Himbeergeist unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen.

**4 Bestreichen:**

Erkaltete Kuvertüre-Sahne und Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) leicht aufschlagen. Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Dann dünn mit der Ganache bestreichen, den mittleren Boden auflegen und andrücken. Mittleren Boden ebenfalls erst mit Konfitüre und dann mit Ganache bestreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Torte vollständig mit der weißen Ganache einstreichen. Creme am Rand mit einem Tafelmesser senkrecht einkerben. Torte nach Wunsch verzieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.

