

Kleine Mikado®-Torte

Kleine Torte aus lockerem Biskuit mit heller und dunkler Ganache und Mikado®-Stäbchen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Schlagsahne
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Helle Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Dunkle Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g Schlagsahne

Zum Einstreichen:

200 - 300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Mikado®

Wie bereite ich ganz einfach eine leckere Mikado®-Torte zu?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 Teig 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. Sahne unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 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 Helle Ganache zubereiten:

Kuvertüre klein hacken. **100 g Sahne** in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen.

4 Dunkle Ganache zubereiten:

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

5 Mitgebackenes Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.

6 Füllung zubereiten:

Übrige **100 g Sahne** mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Helle Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) bei mittlerer Stufe cremig aufschlagen. Sahne unterrühren. Dunkle Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) ebenfalls cremig aufschlagen und auf dem unteren Boden verstreichen. Mittleren Boden auflegen und andrücken. Helle Creme auf dem mittleren Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen, andrücken und Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Einstreichen:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Torte vollständig mit der Sahne einstreichen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Torte mit den Mikado® verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich die Torte gut einfrieren.
- Der Boden lässt sich gut am Vortag backen.
- Die Torte nach Belieben mit nur einer Ganache zubereiten, dann jeweils die Zutaten für die helle oder dunkle Ganache verdoppeln.

