



Layer-Cake mit Vanillecreme

Diese imposante Schichttorte lässt alle Schokoladenkuchen Fans dahinschmelzen. Weiße Kuvertüre-Stückchen sind das Geheimnis der Cremefüllung.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 mit extra hohem Rand):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

75 g Butter
8 Eier (Größe M)
3 EL lauwarmes Wasser
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
40 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
300 ml kalte Milch
200 g sehr weiche Butter

Zum Tränken:

7 EL heller Orangenlikör

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
40 ml Wasser
30 g Zucker

Zum Verzieren:

2 - 3 Pfirsichhälften (Abtropfgew.)

Wie backe ich eine Layer-Cake?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin, Kakao und Backin mischen und in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren. Butter auf niedrigster Stufe unter Rühren hinzufügen und kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 65 Min.

Kuchen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Papier abziehen, Kuchen zurückstürzen und gegebenenfalls an der Oberseite etwas begradigen, anschließend siebenmal waagrecht durchschneiden.

4 Füllung zubereiten:

Kuvertüre fein hacken. Tortencreme Vanilla mit kalter Milch und weicher Butter nach Packungsanleitung zubereiten. 1/4 der Creme für das Einstreichen der Torte beiseitestellen, unter restliche Creme die Kuvertürestücke rühren. Untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und 6 weitere auf die Arbeitsfläche legen. Einen gleichmäßigen 8. Boden für den Tortenabschluss zurückbehalten.

- 5 Die 7 Böden mit je 1 EL Orangenlikör tränken. Vorbereitete Creme gleichmäßig darauf verteilen. Creme auf dem untersten Boden bis zum Rand glatt streichen, nächsten Boden auflegen und ebenfalls glatt streichen. So weiter fortfahren, bis die 7 Böden übereinander gestapelt sind. Letzten Boden auflegen und die Torte mit der Creme ohne Schokostückchen einstreichen. Am Schluss den Rand abziehen, so dass die Böden leicht durchscheinen. Torte 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Guss zubereiten:

Kuvertüre klein hacken. Wasser mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen, glatt und glänzend ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (etwa 5 Min.), dann mittig auf die Torte gießen und durch Bewegen der Torte in "Nasen" etwas am Rand herunterlaufen lassen. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



7 Verzieren:

Torte mit abgetropften Pfirsichen und nach Belieben mit frischer Minze verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung und ohne Guss ist die Torte einfriergeeignet.
- Statt mit Likör können die Böden auch mit Apfelsaft getränkt werden.
- Der Boden kann gut am Vortag gebacken werden.

