





Mars®-Torte

Eine sahnige Mars®-Torte für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

30 g Butter
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
15 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

250 g Mars®-Riegel
400 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 2 Mars®-Riegel

1 Vorbereiten:

Für die Füllung die Schokoladenriegel zerkleinern. Schlagsahne in einem Topf erhitzen und darin unter Rühren die Schokoladenriegel schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

- 2 Für den Biskuitteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 Biskuitteig zubereiten:

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

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 4 Backpapier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 5 **Füllung zubereiten:**
Sahnesteif und Vanillin-Zucker mischen und damit die kalt gestellte Schokoladen-Sahne steif schlagen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Sahne darauf streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. 2 Esslöffel der Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rand und Oberfläche der Torte mit übriger Sahne bestreichen.
- 6 **Verzieren:**
Die Torte mit der Sahne im Spritzbeutel garnieren, Mars®-Riegel schräg in Stücke schneiden und dekorativ auflegen.

