





Panamatorte

Eine Schokoladen-Buttercremetorte für Genießer.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

150 g Zartbitterschokolade
7 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
25 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

150 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
75 g Puderzucker

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich eine Panamatorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier 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 die Masse weitere 2 Min. schlagen. Geschmolzene Schokolade und Haselnüsse kurz unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

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

- ③ Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

④ **Füllung zubereiten:**

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Butter (Zimmertemperatur) in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, nach und nach Puderzucker unterrühren. Geschmolzene Schokolade nach und nach esslöffelweise unter die Creme rühren.

- ⑤ Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Creme aufstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mit übriger Creme komplett einstreichen und mit einer Gabel oder einem Tortengarnierkamm wellenförmig verzieren.

⑥ **Verzieren:**

Den Rand der Torte mit den Mandeln bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich gut einfrieren.