

Pharisäer-Torte

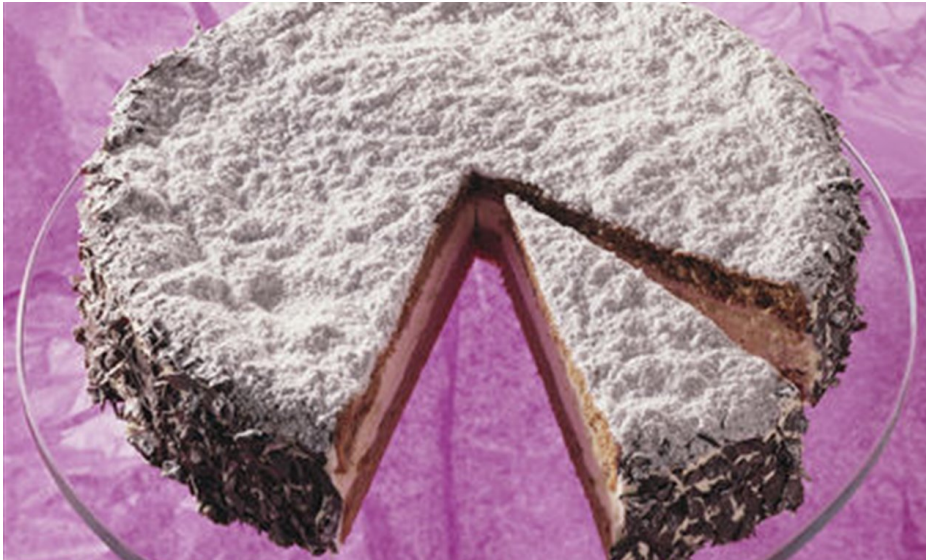
Modische Biskuit-Torte mit einer Rum-Sahne-Füllung für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
2 EL Instant-Kaffeepulver
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

5 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 ml Milch
50 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
5 EL Rum
250 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig:

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

Backzeit: etwa 32 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und Tortenring darumstellen.

4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milch, Zucker und Eigelb unter Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, unter Rühren darin auflösen und in eine Rührschüssel geben. Den Rum unterrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist und zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Füllung in den Tortenring füllen, glatt streichen und mit oberem Boden bedecken. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5 Tortenring entfernen. Sahne steif schlagen. Tortenrand mit der Sahne bestreichen und mit Raspelschokolade bestreuen. Torte kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Nur **ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!).**

