

# Rum-Torte

Eine sahnige Torte mit einem kernigen Biskuitteig und Raspelschokolade.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Rum (40 % Vol.)  
50 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
200 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
4 EL kernige Haferflocken

### Belag:

2 EL Rum (40 % Vol.)  
150 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
etwa 900 g kalte Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 Biskuitteig zubereiten:

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

**Backzeit: etwa 40 Min.**

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.



**4 Belag zubereiten:**

Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Oberen Boden zerbröseln und mit Rum und Schokoladenraspel vermischen. 600-800 g Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen, unter die Brösel-Mischung heben und auf dem Boden verteilen. Übrige Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf den Belag streichen und in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Vor dem Servieren den Tortenring lösen und die Torte mit Schokoraspeeln garnieren.

