





# Schachbrett-Torte

Saftige Buttercremetorte mit Schachbrettmuster

etwa 14 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
60 g Zucker  
450 ml Milch  
200 g weiche Butter

### Biskuitteig:

25 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Dunkler Biskuitteig:

25 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
15 g Dr. Oetker Kakao

### Zum Tränken:

75 ml Kirschwasser

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-  
Decke  
etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 60 g Zucker und 450 ml Milch**, zubereiten. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Für den Biskuitteig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit: 0 Minuten**

## 2 Biskuitteig:

Eier mit heißem 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 die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin 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.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 22 Minuten**

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

- 3 Butter für den dunklen Biskuitteig zerlassen und abkühlen lassen. Gesäuberte Springform fetten und mit Backpapier belegen.

#### 4 Dunkler Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit dem 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. Mehl mit Backin 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.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 22 Minuten**

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

#### 5 Buttercreme:

Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Etwa 5 EL Buttercreme beiseitestellen.

- 6 Von beiden Böden das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen und die Böden jeweils einmal waagrecht durchschneiden. Aus jedem Biskuitboden jeweils 3 Ringe (etwa 3 cm breit) mit runden Ausstechern oder Gläsern (Ø etwa 18 cm, 12 cm, 7 cm ) ausschneiden (Abb. 1).



- 7 Diese nun schachbrettartig zusammensetzen (Abb. 2).



### 8 Zusammensetzen:

Einen unteren zusammengesetzten Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Viertel der Tränke und einem Drittel der Creme bestreichen. Zweiten unteren Boden auflegen (der äußere Ring hat eine andere Farbe) und leicht andrücken. Mit einem weiteren Viertel der Tränke und dem zweiten Drittel der Creme bestreichen. Dritten Boden (der äußere Ring hat eine andere Farbe, als der 2. Boden) auflegen und ebenfalls leicht andrücken. Mit der Hälfte der übrigen Tränke und der restlichen Buttercreme bestreichen. Letzten Boden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Tränke bestreichen. Torte mit beiseitegestellter Creme dünn einstreichen und mind. 1 Std. kalt stellen.

### 9 Verzieren:

Marzipan-Decke abrollen, mit der Folie mittig auf die Torte stürzen und Folie abziehen. Marzipan am Rand andrücken und überstehendes Marzipan abschneiden. Kuvertüren klein hacken und getrennt in kleine Gefrierbeutel geben. Diese gut verschließen und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Beutel abtrocknen, je eine sehr kleine Ecke abschneiden und die dunkle Kuvertüre streifenartig von der Mitte beginnend, bis zum Rand der Torte spritzen. Weiße Kuvertüre streifenartig etwa 3 cm lang, an der Außenseite der Tortenoberfläche spritzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt Schlagsahne zu der Torte.
- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.