





Schoko-Nuss-Layer-Cake

Schokoladen-Nuss-Torte mit Frischkäsecreme und Amarenakirschen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform mit extra hohem Rand (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
6 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
180 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
120 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Kakao
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
4 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
3 EL Kirschwasser
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

etwa 1 Gl. Amarenakirschen (Abtropfgew. 130 g)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot, blau
100 g Puderzucker
etwa 3 TL Wasser

1 Vorbereiten:

Für den Teig 100 g Kuvertüre grob hacken, nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Restliche Kuvertüre fein hacken. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier mit dem heißen Wasser in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanille-Extrakt und Zucker unter Rühren in 1 Min. langsam zugeben und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Kakao, Nüssen und gehackter Kuvertüre mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre zum Schluss unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Backpapier abziehen, den Boden zurückdrehen und 3 x waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Amarenakirschen auf einem Sieb abtropfen lassen,.

- 4 **Füllung:**
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und glatt rühren. Etwa 50 g der Creme beiseitestellen. Die restliche Creme auf 3 Böden verteilen und glatt streichen. Die 3 Böden übereinanderstapeln und den letzten Boden auflegen.

- 5 **Verzieren:**
Torte am Rand mit der beiseitegestellten Creme dünn einstreichen, so dass die braunen Böden noch durchscheinen. Puderzucker mit Wasser, 2 TL roter Speisefarbe und 1 Tropfen blauer Speisefarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in die Mitte auf den oberen Boden geben und in Nasen an der Seite herunterlaufen lassen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren Amarenakirschen auflegen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Biskuitboden kann man gut am Vortag backen.

