

Schoko-Rum-Torte mit Cranberrys

Eine köstliche Schokoladensahne-Torte mit in Rum eingelegten Cranberrys verfeinert.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Weizenmehl
80 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 TL Dr. Oetker Kakao

Mürbeteig:

140 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g weiche Butter oder Margarine
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 EL Wasser

Füllung:

150 g getrocknete Cranberrys
75 ml Rum
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
125 ml Milch
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
75 ml Apfelsaft
75 g Zucker
2 EL Dr. Oetker Kakao
750 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

etwa 4 EL Konfitüre
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich eine Schoko-Rum-Torte mit Cranberrys?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Cranberrys mit Rum in einer kleinen Schüssel übergießen und zugedeckt einige Stunden, am besten über Nacht, einweichen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



getrocknete Cranberrys

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin, Backin und Kakao mischen und auf niedrigster Stufe portionsweise unter die Eiercreme rühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

- 3 Springformrand lösen und entfernen. Den Biskuitboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Die erkaltete Springform säubern und den Boden fetten.

4 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Auf dem Springformboden ausrollen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Mürbeteigboden mit einem langen Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Füllung zubereiten:

Kuvertüre hacken. Milch in einem Topf erwärmen und die Kuvertüre unter Rühren bei schwacher Hitze darin schmelzen. Abkühlen lassen. Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen (Gelatineblätter einzeln hineinlegen). Apfelsaft und Zucker in einem kleinen Topf erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Gelatinelösung und Kakao zur Kuvertüre-Milch geben und verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Cranberrys mit dem Rum unterrühren.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 6 Mürbeteigboden auf eine Platte legen und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf den Mürbeteigboden legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Hälfte der Cranberry-Sahne einfüllen und den mittleren Boden auflegen. Übrige Cranberry-Sahne einfüllen, glatt streichen und den oberen Boden auflegen. (Die Torte wird sehr hoch!) Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7 **Verzieren:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Schoko-Rum-Torte mit etwa 1/3 der Sahne dünn einstreichen, mit Kakao bestreuen und in 16 Tortenstücke einteilen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit beliebiger Lochtülle geben und Tuffs auf jedes Stück spritzen. Mit Cranberrys verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Rum-Torte kann man max. 2 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.

