





Schoko-Sahne-Kuppeltorte

Eine schnelle Torte mit Schokoladen-Sahne für jeden Anlass

etwa 18 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.

- 3 Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit Milch auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 20 Minuten

Sofort nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Schoko-Sahne-Belag:

Tortencreme mit Sahne und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Tortencreme kuppelförmig auf den Boden streichen.

Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:

Für die Obstbodenform (Ø 30 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Milch

Schoko-Sahne-Belag:

600 g kalte Schlagsahne
150 ml warmes Wasser

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
10 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
Dr. Oetker Kakao





5 Verzieren:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und vorsichtig auf die Kuppel streichen. Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Vor dem Servieren Schokoladenraspel auf den Rand streuen und etwas Kakao über die Kuppel streuen.

