


Schoko-Wickeltorte

Streifen innen und außen - diese leckere Wickeltorte mit Schokobiskuit, Vanillesahne und schwarzer Johannisbeerkonfitüre ist ein echter Hingucker.

etwa 14 Stück

 aufwändig

 bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Mürbeteig:

60 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Kakao
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Zucker
50 g weiche Butter

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
90 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Back mich
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen
& Vollmilchschoko
etwa 250 g schwarze
Johannisbeerkonfitüre

Zum Einstreichen und Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Vanilla
500 g kalte Schlagsahne
20 g Dr. Oetker Kakao
etwa 50 g schwarze
Johannisbeerkonfitüre
Dr. Oetker Schoko-Zebra-

Wie backe ich eine Schoko-Wickeltorte?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Einen Kreis (Ø etwa 15 cm) darauf zeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig im vorgezeichneten Kreis flach drücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

- 3 Den Knetteigboden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das Backblech erkalten lassen. Dann fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

Röllchen

4 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Bourbon Vanille-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte lösen und auf ein Stück Backpapier stürzen. Mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 5 Knetteigboden auf eine Platte geben. Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Biskuitplatte in 3 etwa 13 cm breite Streifen schneiden.

6 Füllung zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker und Backmich kurz unterrühren. Sahne auf der Biskuitplatte verstreichen. Je 1/3 der Johannisbeerkonfitüre mittig auf jedem Streifen verteilen.



- 7 Den ersten Streifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Knetteigboden setzen. Die übrigen Streifen spiralförmig darumwickeln. Evtl. überstehenden Knetteigboden abschneiden. Einen Tortenring um die Torte stellen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



8 Einstreichen:

Vanilla Tortencreme in eine Rührschüssel geben. Sahne hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Kakao sieben und mit knapp 1/3 der Creme verrühren. Die Cremes jeweils in einen Einwegspritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm) füllen.

- 9 Tortenring lösen und entfernen. Von unten mit der hellen Creme beginnen und abwechselnd einen Streifen Creme rundherum an die Torte spritzen. Die restliche helle Creme auf die Oberfläche der Torte geben und verstreichen.



- 10 Mit einem großen Tortengarnierkamm den Tortenrand glatt ziehen. Die Creme am Rand einer Schüssel abstreifen und **nicht verrühren**. Zuletzt die Oberfläche der Torte noch einmal glatt streichen und die Konfitüre darauf verstreichen, dabei einen Rand von etwa 3 cm frei lassen.

11 Verzieren:

Die übrige zweifarbige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen auf den Rand der Wickeltorte spritzen. Die Schoko-Wickeltorte mit einigen Zebra-Röllchen verzieren und etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.