

Schokoladen-Minztorte

Schokoladen-Sahnetorte mit Minzlikör.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

800 g kalte Schlagsahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 EL Pfefferminzlikör

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Dr. Oetker Kakao

Pfefferminzblätter

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit dem heißen Wasser 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 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: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

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



- 3 Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Füllung zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Pfefferminzlikör unterrühren. Etwa die Hälfte der Pfefferminzsahne auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Den oberen Boden und den Rand mit der übrigen Pfefferminzsahne einstreichen. Mit einem Tortengarnierkamm in die Oberfläche der Torte ein dekoratives Muster ziehen. Den Rand mit Schokoraspeln bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

5 Verzieren:

Die Torte mit etwas Kakao bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.
- Den Biskuitboden kann man gut am Vortag backen.
- Sie können die Torte auch in einer Springform (Ø 24 cm) zubereiten, dann etwa 5 Min. länger backen und die Füllung aus 600 g kalter Schlagsahne, 3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif, 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 2 EL Pfefferminzlikör zubereiten.

