

Schokoladen-Sahne-Torte

Lockerer Schoko-Biskuit und cremige Schokoladen-Sahne. So einfach wird der beliebte Klassiker für Schoko-Liebhaber selbst gemacht!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Füllung:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

800 g Schlagsahne

4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

40 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

10 g Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

15 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Schokoladentäfelchen

Wie mache ich ganz einfach eine Schokoladen-Sahne-Torte?:

1 Vorbereiten:

Am Vortag die Kuvertüre für die Füllung in kleine Stücke hacken. Die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Die Kuvertüre-Sahne in eine Rührschüssel füllen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Am nächsten Tag einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

4 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

5 Backpapier vorsichtig abziehen und den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.

6 Füllung zubereiten:

Die kalt gestellte Kuvertüre-Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Füllung bestreichen, den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken. Rand und Oberfläche der Torte dünn mit der Schokoladen-Sahne einstreichen.

7 Verzieren:

Den Rand mit Schokoladenraspeln bestreuen und mit einer Teigkarte leicht andrücken. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) füllen und die Oberfläche der Torte damit verzieren. Diagonal halbierte Schokoladentäfelchen in die Creme stecken. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokoladen-Sahne kann auch in 2 Portionen steif geschlagen werden.
- Der Biskuitboden kann bereits am Vortag gebacken werden, dann lässt er sich besonders gut schneiden.