

Schokoladencreme-Torte

Eine Buttercreme-Torte mit Kakao zur Kaffeezeit.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

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

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

10 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla

200 g weiche Butter

300 ml kalte Milch

25 g Dr. Oetker Kakao

etwa 5 EL samtiger Himbeer-

Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel 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, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

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



- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Vanilla Tortencreme nach Packungsanleitung mit Butter und Milch zubereiten. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Kakao sieben und unter den Rest der Creme rühren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 3 EL des Fruchtaufstrichs bestreichen. 2/3 der Creme auf den Boden streichen und den oberen Boden, mit der Schnittfläche nach oben, auflegen. Den Rest des Fruchtaufstrichs auf dem Boden verstreichen. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte dekorativ mit unterschiedlich großen hellen Tupfen verzieren und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Die Torte vor dem Servieren dünn mit Kakao bestreuen und mit den Dekor-Herzen verzieren.

