

Schokoladentorte mit Buttercreme

Eine schokoladige Torte mit Buttercreme für die festliche Kaffeetafel.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Schokoladensahne:

400 g Schlagsahne
200 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
350 ml Milch
125 g weiche Butter

Außerdem:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
2 EL Speiseöl

1 Schokoladensahne zubereiten:

Sahne aufkochen, Kuvertüre grob hacken und darin unter Rühren schmelzen. Sahne **über Nacht** kalt stellen.

2 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

3 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

- 4 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5 Buttercreme zubereiten:

pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 350 ml Milch**, zubereiten, in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Pudding gut durchrühren. Weiche Butter (ebenfalls Zimmertemperatur) mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Unteren Boden auf eine Platte legen und am Rand beginnend im Abstand von etwa 2 cm gleichmäßig 3 Ringe aufspritzen (evtl. Creme mehrmals übereinander aufspritzen). **Kalte** Schokoladensahne mit Sahnesteif steif schlagen (3 Esslöffel davon zum Verzieren zurücklassen), ebenfalls in einen Spritzbeutel mit gleicher Lochtülle füllen und ebenso zwischen die Buttercremeringe spritzen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken.

- 6 Kuvertüre grob hacken, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Torte damit überziehen. Guss fest werden lassen. Torte mit übriger Schokoladensahne nach Wunsch verzieren, mind. 2 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Schokoladenguss kann die Torte eingefroren werden.