

Blumige Schokoladen Torte

etwa 12 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 20 cm):****Teig:**

4 Eigelb
3 EL Wasser, warm
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Stk. Eiweiss
50 g Zucker
100 g Mehl
100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
3 TL Dr. Oetker Backpulver
30 g Kakaopulver

Füllung:

200 g Butter
1 Beutel Dr. Oetker Crème Fix Chocolat
3 dl Milch

Garnitur:

3 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant schwarz
Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Verschiedene Blumen Ausstechformen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So langeiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin, Backpulver und Kakaopulver vermischen und darüber sieben. Alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

In die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und ca. 30 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen, von der Springform lösen und erkalten lassen. Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. In einer separaten Schüssel Crème Fix-Pulver in die Milch einrühren und mit einem Mixer auf niedriger Stufe während 1 Minute schlagen. Die Crème löffelweise zur Butter geben und geschmeidig rühren. Ca. 2 EL Crème für den Rand auf die Seite stellen.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Crème bestreichen. Dann den zweiten Boden darauflegen mit der restlichen Crème bestreichen und den letzten Tortenboden drauflegen. Den Rand und den Deckel mit der beiseite gestellten Crème dünn bestreichen.

4 Garnitur:

3 x 100g dunkle und 2 x 100g helle Fondants gut verkneten und mit Puderzucker dünn ausrollen. Die Torte damit überziehen.

Den restlichen braunen und den weissen Fondant getrennt mit Puderzucker dünn ausrollen und verschiedene Blumen ausstechen. Diese nach Wahl mit Zucker-Garnierschrift auf der Torte befestigen.