

Chocolate Layer Cake

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Schoggi-Teig:**

120 g Butter, weich
40 g Puderzucker gesiebt
130 g Zartbitter-Kuvertüre geschmolzen
1 Prise Salz
6 Eigelb
6 Stk. Eiweiss
180 g Zucker
130 g Mehl

Buttercrème:

230 g Butter, weich
120 g Kakaopulver gesiebt
200 g Puderzucker gesiebt
1 Prise Salz
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
2 dl Rahm, steif geschlagen

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray oder Butter einfetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C

2 Schoggi-Teig:

Butter mit Puderzucker, geschmolzene Kuvertüre und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eigelbe einzeln einrühren. Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und einrühren.

Die Masse in die vorbereitete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

3 Buttercrème:

Butter mit Kakao, Puderzucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Schlagrahm unterheben.

Die Torte mit der Hälfte der Crème zusammensetzen. Die übrige Crème auf der Tortenoberfläche beliebig verstreichen und mit Streudekor bestreuen.

Die Torte vor dem Servieren bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte am Vortag backen. Am nächsten Tag lässt sie sich einfacher durchschneiden.