



# Ganache Schicht-Torte

etwa 8 - 10 Stücke

   aufwändig

  bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

8 Eier

325 g Zucker

1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma

Butter-Vanille

200 g Mehl

### Garnitur:

150 g Zartbitterschokolade

### Füllung:

200 g Zartbitterschokolade

200 g Milkschokolade

4 dl Vollrahm

### Glasur:

100 g Zartbitterschokolade

50 g Butter, weich

3 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

1 Backblech und 4 Backpapiere bereitlegen und auf jedem Backpapier je zwei Kreise von Ø 20 cm aufzeichnen. Spritzsack mit glatter Tülle (Ø 10 mm).

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Eier, Zucker und Aroma mit dem Mixer schaumig-weiss rühren. Das Mehl darunterheben. Das Backblech mit einem der vorbereiteten Backpapiere belegen. Den Teig in den Spritzsack füllen und die zwei vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier spiralförmig mit Teig ausfüllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 5–6 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 5 - 6 Minuten**

Herausnehmen, sofort auf ein Gitter stürzen, das Papier vom Biskuit lösen und erkalten lassen. Wiederholen, bis alle 8 Biskuitböden gebacken sind.

### 3 Garnitur:

Schokolade für die Garnitur im Wasserbad schmelzen. Auf eine Plastikunterlage leeren und auf eine Grösse von 24 × 18 cm glatt streichen. Bevor die Schokolade ganz fest ist, mit einem Messer in der Breite Streifen von 2 cm schneiden. Diese in der Mitte nochmals halbieren. Mit einer Plastikfolie zudecken, mit einem Schneidebrett beschweren, in den Kühlschrank stellen und ganz fest werden lassen.

### 4 Füllen:

Schokolade für die Füllung im Wasserbad schmelzen. Rahm in einer Pfanne ein wenig erwärmen, zur Schokolade geben und mischen. Falls die Masse zu flüssig ist, kurz in den Kühlschrank stellen. Zwei Esslöffel der Füllung für den Rand beiseitestellen.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und mit Füllung bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Böden aufeinandergeschichtet sind, aber das oberste Biskuit nicht bestrichen ist.

### 5 Glasur:

Für die Glasur Schokolade, Butter und Wasser im Wasserbad schmelzen und auf das oberste Biskuit streichen. Die Torte ca. **30 Minuten** kühl stellen.

Den Rand der Torte mit der restlichen Füllung bestreichen und die Schokostreifen am Rand befestigen.