

Halloween Schoggi-Torte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 24 cm):

Teig:

30 g Dr. Oetker Schoko-Chunks
Milkschokolade
40 g Butter
4 Eigelb
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
30 g Puderzucker
4 Stk. Eiweiss
40 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Schoko-Crème:

3 Stk. Eiweiss
60 g Zucker
50 g Milkschokolade flüssig
50 g weisse Schokolade flüssig
4 Blätter Dr. Oetker Gelatine
2 EL Rum
5 dl Rahm, steif geschlagen

Dekoration:

50 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

1 Vorbereiten:

Springbodenform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Schoko-Chunks mit Butter unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Eigelb mit Vanillin-Zucker und Puderzucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die noch flüssige Schokoladenbutter unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Schoko-Crème:

Eiweiss mit Zucker aufschlagen und die Hälfte davon in eine Schüssel geben. Die Schokoladen jeweils mit der Hälfte des Eischnees verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Rum erwärmen. Zu gleichen Teilen in den dunklen und weissen Schokoladenschaum einrühren und jeweils die Hälfte des Rahmes unterheben.

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den ersten Tortenboden auf eine Platte setzen. Je 1/3 der weissen und dunklen Creme daraufgeben, glatt streichen. Das zweite Biskuit darauflegen. Diesen Vorgang noch 1-mal wiederholen. Das letzte Biskuit darauflegen, und die übrigen Cremes abwechselnd auf die Oberfläche geben. Oberfläche und Tortenrand damit bestreichen.

Mit der Rundung eines Spatels auf der Oberfläche Rinnen einstreichen. Die Torte **ca. 2 Std. kalt stellen**.

4 Dekoration:

Die Glasur dünn auf Frischhaltefolie streichen. Nach dem Erstarren auf eine Arbeitsplatte stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen. In beliebige Stücke schneiden und den Tortenrand damit verzieren.

Mit einem kleinen spitzen Messer die Öffnungen für Augen, Nase und Mund ausschneiden und mit einer Gabel vorsichtig herausheben. Die Öffnungen mit Aprikosen-Konfitüre ausfüllen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.