

Ratsherrentorte

etwa 14 Stk.



aufwändig

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****2 Springformen (Ø 26 cm):****Teig:**

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Mehl

50 g Dr. Oetker Epifin

(Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

250 g Butter, weich

1 Beutel Dr. Oetker Crème Fix

Chocolat

3.5 dl Milch

50 g Dr. Oetker Milkschokolade

Chunks

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

1 EL Kokosfett

1 Vorbereiten:

Die Böden von 2 Springformen (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Spritzsack.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Eier und Salz beifügen. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Aus dem Teig werden 5 Böden hergestellt. Den Teig in den Spritzsack füllen und dünn auf die zwei Böden der Springformen dressieren.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

Den Vorgang wiederholen, bis alle Böden gebacken sind.

3 Füllung:

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. In einer separaten Schüssel Crème-Fix-Pulver in die Milch einrühren und mit dem Mixer auf niedriger Stufe während 1 Minute schlagen. Die Crème löffelweise zur Butter geben und geschmeidig rühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen und zur Buttercrème hinzugeben und nochmals rühren.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und mit Crème bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Böden aufeinander geschichtet sind. Deckel und Rand mit der restlichen Crème bestreichen.

4 Garnitur:

Die Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die dunklen Kuchenglasuren mit Kokosfett mischen. Die Torte überziehen und die Glasur fest werden lassen. Beim Beutel der hellen Glasur eine kleine Ecke wegschneiden und die Torte schön verzieren.