


Schoko-Caramel-Torte in Wandtafeloptik

etwa 20 - 24 Stücke

 aufwändig

  bis zu 90 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 18 cm):

Springform (Ø 16 cm):

Springform (Ø 12 cm):

Teig:

150 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Eier

¼ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
Salz

75 g Mehl

75 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

20 g Kakaopulver

100 g Schokoladenpulver

150 g Mandeln, gemahlen

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Caramel

3 dl Milch

250 g Butter, weich

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss

3 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
(schwarz ca.300g)

1 Vorbereiten:

Die Böden von 3 Springformen (Ø 18 cm, Ø 16 cm und Ø 12 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. 3–4 Strohhalme.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier sowie Aroma und Salz beifügen. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und unter die Masse mischen. Kakaopulver und Schokoladenpulver langsam dazugeben. Am Schluss die Mandeln beifügen. Masse in die Springformen verteilen, glatt streichen und während ca. 30 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und von den Formen lösen. Jedes Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, jedoch nur mit 3 dl Milch zubereiten. Auskühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und die Puddingcrème löffelweise darunterrühren. 1/3 der Füllung zur Seite stellen. Die restliche Füllung jeweils zwischen 2 gleich grossen Tortenböden verteilen. Die 3 Torten mit der restlichen Crème rundherum vollständig bestreichen.

4 Garnitur:

Für die Garnitur die weisse Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, mithilfe eines kleinen Trichters in die Strohhalm giessen und erkalten lassen.

Den schwarzen Fondant weich kneten und auf einer grossen Plastikfolie auswallen (2–3 mm Dicke). Die Torten damit überziehen und aufeinanderschichten. Mit dem restlichen Fondant einen Streifen schneiden, beide Seiten ein wenig einrollen, damit ein Schild entsteht.

Die fest gewordene Glasur vorsichtig ein kleines Stück aus den Strohhalm herauschieben, so entsteht eine Art Stift. Die Torte und das Schild damit verzieren und beschriften. Bis zum Servieren kühl, aber, wenn möglich, nicht im Kühlschrank aufbewahren.