

Schoko-Wickeltorte

etwa 10 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Füllung:

- 1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat (2 Beutel)
- 2 ½ dl Milch
- 2 dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

Streuselteig:

- 125 g Mehl
- ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- 15 g Kakaopulver
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 80 g Butter, weich
- 1 EL Wasser

Roulade:

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 80 g Mehl
- ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- 20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Garnitur:

- 200 g Waldfruchtconfiture
- Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
- Dr. Oetker Kuchenglasur hell
- Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf einen Kreis (Ø 22 cm) einzeichnen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Mousse au Chocolat nach Packungsanleitung zubereiten und zum Schluss Gelatine einrühren. Mindestens **60 Minuten** kühl stellen.

3 Streuselteig:

Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel auf dem Backblech im eingezeichneten Kreis mithilfe eines Löffels zu einem runden Boden festdrücken und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.

4 Roulade:

Eier mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker langsam dazugeben und weitere 2 Minuten rühren. Mehl, Backpulver und Epifin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig auf einem Backpapier glatt streichen und in der Mitte des Backofens ca. 9 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 9 Minuten

Herausnehmen, auf ein neues Backpapier stürzen und das andere Papier sofort ablösen.

Streuselboden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 Esslöffeln Konfitüre bestreichen. Rouladebiskuit längs in 4 gleiche Streifen, ca. 7,5 cm breit, schneiden. Diese mit der restlichen Konfitüre bestreichen.

2/3 der Mousse auf die Rouladestreifen streichen. Den ersten Streifen aufrollen und senkrecht in der Mitte auf den Streuselboden stellen. Die übrigen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen und so alle Streifen zu einer Torte wickeln. Evtl. überstehenden Streuselboden abschneiden. Mit der restlichen Mousse die Torte bestreichen und mit einer Gabel oder einem Kammschaber den Rand verzieren. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5 Garnitur:

Die Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Dunkle und helle Glasur je auf eine Plastikfolie leeren und dünn und glatt verstreichen. Bevor die Glasur ganz fest ist, in Quadrate schneiden. Die Schokoladetäfelchen auf ein Stück Backpapier legen, bei der weissen Glasur eine kleine Ecke abschneiden und die Täfelchen damit verzieren. Vor dem Servieren die Torte beliebig garnieren.