

Schokoladentorte

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 20 cm):

Für den Teig:

1 EL Instant-Kaffeepulver
125 ml Wasser, heiss
100 g Butter, weich
275 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Kakaopulver
125 ml Milch
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Für die Crème:

200 g Butter, weich
30 g Kakaopulver
150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Schokolade, hell oder dunkel

Für die Dekoration:

50 g Schokolade

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Instant-Kaffeepulver mit Wasser auflösen und abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln je etwa eine ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Milch und Vanille Zucker mischen und zum Kaffee geben. Kaffee und Mehl-Kakao-Pulver abwechslungsweise zur Eimasse geben und gut verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 45–50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 45 - 50 Minuten

Herausnehmen und vollständig erkalten lassen. Das Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

3 Crème:

Butter schaumig rühren. Kakaopulver, Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen, nach und nach zur schaumigen Butter geben. Schokolade in Stücke hacken und daruntermischen.

Den ersten Boden mit $\frac{3}{4}$ der Crème bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Mit der restlichen Crème die Torte inkl. Rand bestreichen.

4 Dekoration:

Schokolade mit einem Sparschäler raspeln und den Kuchen damit bestreuen.