

# Schicht-Törtchen schwarz-weiß

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett  
Backpapier  
6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

**Biskuitteig:**

3 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

**Belag:**

1 Pck. Dr. Oetker DUO  
Tortencreme Vanille-Geschmack  
& Schoko  
500 g kalte Schlagsahne  
100 ml kalte Milch

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Backpapier auf ein Backblech oder ein Brett legen und Dessertringe daraufstellen. Vom gebackenen Boden das mitgebackene Backpapier abziehen und mit einem Dessertring 6 Böden ausstechen. Jeweils einen Boden in die Dessertringe legen.

## 4 Belag:

Crempulver Vanille-Geschmack & Schoko **jeweils** in einen Rührbecher geben. Für jede Creme 250 g kalte Schlagsahne und 50 ml kalte Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Jede Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben. Auf die Böden erst die weiße Creme spritzen und glatt streichen. Anschließend die dunkle Creme darauf verteilen und glatt streichen. Törtchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 5 Verzieren:

Dessertringe vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Nach Wunsch mit Schokodekoren verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch fertige Tortenböden aus dem Handel verwenden.
- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie die Cremes jeweils mit einem Löffel verteilen.

