

Schokokusstorte

Diese kunterbunte Schokokusstorte, gefüllt und dekoriert mit Schokoküssen, ist einfach zubereitet. Diese Torte mit Schokoküssen schmeckt garantiert jedem.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver feinherb Schokolade

Schokokuss-Füllung:

6 große Schokoküsse

400 g kalte Schlagsahne

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Dekoration:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

etwa 3 große Schokoküsse

etwa 8 Mini-Schokoküsse

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 einige Mini-Marshmallows

Smarties®

Mini-Smarties®

Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix

Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Schokoglasur:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

Wie backe ich eine einfache Schokokusstorte?:

1 Biskuitboden vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Biskuitboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und den Biskuitboden erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Schokokuss-Füllung:

Die Waffeln von den Schokoküssen abschneiden und für die Dekoration zur Seite legen. Sahne mit **2 Btl. Gelatine fix** steif schlagen. Quark mit **1 Btl. Gelatine fix** 1 Min. verrühren, dann Vanille-Zucker unterrühren. Die abgetrennten Schokoküsse zum Quark geben und ebenfalls kurz unterrühren. Die Sahne zum Schluss unterheben. Die Schokokuss-Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen und die Schokokusstorte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Dekoration vorbereiten:

Kuvertüre fix bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Mit der Zuckerschrift die Zuckeraugen an die großen und kleinen Schokoküsse kleben. Die zurück gelegten Waffeln mit Kuvertüre bepinseln und nach Belieben mit verschiedenen Streuseln verzieren. Die Schokoküsse mit Kuvertüre bestreichen oder eintauchen und mit Streuseln, Smarties®, Marshmallows etc. bestreuen und bekleben.

6 Schokoglasur zubereiten:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Kuvertüre esslöffelweise zunächst erst am Tortenrand aufbringen, so dass die Kuvertüre in Nasen herunterläuft. Die Kuvertüre zum Schluss auf der Oberfläche glatt streichen.

7 Verzieren:

Die vorbereiteten Schokoküsse und Waffeln dekorativ auf oder auch neben der Torte verteilen und die Torte nach Belieben noch mit Streuseln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte mit einem angewärmten Messer schneiden.

