


Ombré-Torte mit Schoko-Vanille-Geschmack

etwa 12 Stück

   aufwändig

 bis 60 Min.



Für die Springform (Ø 18 cm):

Biskuitteig:

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

Biskuitteig:

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

Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Creme:

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

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Es werden 2 Biskuitböden nacheinander gebacken: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin 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: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

4 Füllung:

Mitgebackenes Papier abziehen und jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden. Nuss-Nougat im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Einen oberen Boden beiseitelegen, die übrigen 3 Böden einzeln nebeneinander legen. Darauf jeweils etwa 2 EL Nougat verstreichen und erkalten lassen.

Creme:

Crempulver Vanille- und Schoko-Geschmack **jeweils** in einen Rührbecher geben. Für jede Creme **250 g Schlagsahne und 50 ml Milch** hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Vier kleine Schüsseln bereitstellen und von der hellen Creme 3 geh. EL in die erste Schüssel geben. 2 geh. EL helle Creme und 1 EL dunkle Creme in die zweite Schüssel und 1 geh. EL helle Creme und 2 geh. EL dunkle Creme in die dritte Schüssel geben. In die vierte Schüssel die übrige Schokoladencreme geben. Die helle und die dunkle Creme in den Schüsseln jeweils miteinander verrühren.

- 6 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Rand mit Hilfe eines Messers mit der dunkelsten Creme bestreichen, die restliche Creme auf den Boden geben und verstreichen. Die übrigen Böden jeweils zunächst am Rand, dann auf der Oberfläche mit Creme bestreichen und auflegen. So zusammensetzen, dass die Cremes immer heller werden. Zuletzt den oberen Boden auflegen und mit der restlichen hellen Creme rundherum einstreichen. Mit einer langen Palette einmal um die Torte streichen, dabei verteilt sich die Creme im Ombréeffekt. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Böden können gut vorbereitet und eingefroren werden.

