

Schoko-Buttercremetorte

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine klassische Schokoladen-Buttercremetorte, extra schokoladig wie von Oma.

etwa 16 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Wie backe ich eine klassische Schoko-Buttercremetorte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Schokoladenpudding zubereiten:

Schokolade fein hacken. Puddingpulver mit 80 g Zucker in einem Schälchen vermischen. Mit mind. 6 EL von **800 ml kalter Milch nach und nach** anrühren. Die übrige Milch in einem Topf sprudelnd aufkochen und vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren, den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Pudding 1 Min. unter kräftigem Rühren köcheln lassen, Schokolade unter Rühren im heißen Pudding schmelzen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen (so bekommt der Pudding keine Haut) und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Schokoladenbuttercreme:

100 g Zartbitterschokolade

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Schokolade

80 g Zucker

800 ml Milch

400 g weiche Butter

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

3 EL heißes Wasser

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Zum Bestreichen:

etwa 6 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Dr. Oetker Kakao

3 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Mandeln rösten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Wenden ohne Fett rösten, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Die Mandeln auf einem Teller erkalten lassen.

5 Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. 3 EL der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

6 Torte füllen:

Übrige Buttercreme in 3 Portionen teilen. Backpapier vom Biskuitboden abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, erst mit der Hälfte der Konfitüre, dann mit 1/3 der Buttercreme bestreichen. Zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken und mit dem zweiten Drittel der Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen und leicht andrücken.

7 Torte verzieren:

Rand und Oberfläche der Torte dünn und gleichmäßig mit der übrigen Buttercreme bestreichen, das gelingt besonders leicht mit einem Tortenheber oder einer kleinen Palette. Die Torte mit der Creme aus dem Spritzbeutel mit großen und kleinen Tufts verzieren. Den Rand der Torte mit Hilfe einer Teigkarte mit den Mandeln verzieren. Die Schoko-Buttercremetorte erst vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Buttercreme kann auch mit Vollmilch- oder Zartbitter Kuvertüre zubereitet werden.
- Hier sind Rezepte für leckere [Karamell-Buttercreme](#) oder eine köstliche [Mokka-Buttercreme-Torte](#)

