

Schoko-Torte mit Eierlikörsahne

etwa 16 Stück    aufwändig   bis 80 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Canache:

250 g Zartbitterschokolade
250 g Schlagsahne

Teig:

250 g Zartbitterschokolade
250 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Kakao
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
125 ml Buttermilch

Eierlikörsahne:

250 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Canache:

Am Vortag Schokolade grob zerkleinern. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Canache in einen Rührbecher füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 Teig:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Fett in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Mehl mit Backin, Kakao, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Eier und Buttermilch zugeben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut verrühren. Schokoladen-Fett-Mischung unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, zurückstürzen und erkalten lassen.

4 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Aus dem mittleren Boden einige Motive ausstechen und beiseitelegen. Canache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf höchster Stufe aufschlagen und auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen und etwas andrücken.

Eierlikörsahne:

5

Schlagsahne mit 1 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen, dann Vanillin-Zucker unterrühren. Eierlikör mit 1 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung mit einem Schneebesen verrühren. Die Hälfte des Eierlikörs in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen gut verschließen. Unter den restlichen Eierlikör die Sahne heben, evtl. im Kühlschrank etwas anziehen lassen, und die Eierlikörsahne aufstreichen. Den ausgestochenen Boden auflegen und leicht andrücken. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und den Eierlikör in die Mulden füllen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Torte mit Puderzucker bestreuen und mit den ausgestochenen Motiven dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, decken Sie ihn mit einem Stück Backpapier ab.
- Die Torte kann bereits am Vortag zubereitet werden oder eingefroren werden.