

Kleine Schoko-Kirsch-Torte

Kleine Torte mit Schoko-Sahne, Kirsch-Grütze und Brush Strokes

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Schoko
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
Backpapier

Belag:

300 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
etwa 500 g Dr. Oetker Kirsch
Grütze

1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 35 - 40 Min.

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob raspeln. Etwa die Hälfte in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und Kleckse auf einen Bogen Backpapier geben. Jeden Klecks mit einem Backpinsel ausstreichen und fest werden lassen.



4 Belag:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen, dabei die Mitte frei lassen und mit etwa 1/3 der Kirsch Grütze füllen. Mittleren Boden auflegen, andrücken und ebenso bestreichen und füllen. Oberen Boden auflegen, andrücken und mit der übrigen Creme bestreichen. Am Rand überstehende Creme verstreichen und Schokoraspel aufstreuen und an den Rand streuen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Kuvertüremotive mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Backpapier lösen und in die Torte stecken. Mit einigen Kirschen oder Grütze verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Boden am Vortag gebacken wird, lässt er sich noch besser durchschneiden.