Layer-Cake in Pink

Hohe Schokoladen-Biskuittorte mit Himbeerquark-Füllung und Spiegel

etwa 8 Stück aufwändig 60 Minuten

Für die Springform (Ø 18 cm)

Tortenring, extra hoch 15 cm
Fett
Backpapier

Biskuitteig

60 g Butter
3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Quarkfüllung

300 g Himbeeren
10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (Magerstufe)
2 EL Grenadinesirup
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Dr. Oetker Back- und Speisefarben , rosa

Cremefüllung

200 g kalte Schlagsahne
100 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade

Guss

etwa 180 ml Grenadinesirup
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
3 EL Wasser

1 Vorbereiten

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Butter zerlassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitteig

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 und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Geschmolzene Butter unter Rühren zugeben und zum Schluss die Schokoraspel kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

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

3 Backpapier abziehen, den Boden zurückdrehen und zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den hohen Tortenring darumstellen.

4 Quarkfüllung

Himbeeren verlesen, pürieren und durch ein feines Sieb drücken. 3 EL von dem Himbeermus für den Guss beiseitestellen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

5 Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Quark mit Himbeermus, Sirup, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Quarkmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Quarkmasse verrühren. Sahne unterheben und die Creme in 2 Hälften teilen. Unter die eine Hälfte einen geh. TL Speisefarbe rühren, auf den unteren Boden geben, glatt streichen, den mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Die restliche Quarkcreme darauf geben, ebenfalls glatt streichen, den letzten Boden auflegen und leicht andrücken.

6 Cremefüllung

Sahne, Milch und Cremepulver in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles etwa 1 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Füllung auf die Quarkschicht geben und glatt streichen. Torte in den Kühlschrank stellen.

7 Guss

Restliches Himbeermus mit Sirup auf 200 ml auffüllen. Tortenguss in einem kleinen Topf mit 3 EL Wasser verrühren, Himbeer-Sirup-Gemisch zugeben und alles unter Rühren einmal aufkochen. Guss kurz etwas abkühlen lassen und mit einem Löffel zügig auf die Torte geben. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tortenring vor dem Servieren lösen.

- Es können auch tiefgekühlte Himbeeren verwendet werden.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)