

Blitz-Schoko-Torte

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Sandmasse:

200 g weiche Butter
300 g gesiebter Staubzucker
8 Eier (Größe M)
200 g erweichte Kochschokolade
100 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
4 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Schokolade

Zum Bestreichen:

300 g heiße Marillenmarmelade

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

1 Schoko-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Eiern und Schokolade in eine Rührschüssel geben. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen und darübersieben. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) erst bei niedriger, dann bei höchster Stufe gut verrühren.

Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heissluft 150 °C
Backzeit: etwa 60 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit der Hälfte der Marmelade füllen. Mit der übrigen Marmelade Oberfläche und Rand bestreichen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.



③ Zum Glasieren:

Die Torte mit Glasur glasieren.

