

Dreifarbige Schoko-Torte

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Weißer Ganache:

50 ml flüssiges Schlagobers
100 g klein gehackte weiße Kuvertüre

Helle Ganache:

50 ml flüssiges Schlagobers
100 g klein gehackte Vollmilchkuvertüre

Dunkle Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers
200 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre

Schoko-Sandmasse:

8 EL Milch
150 g gehackte Zartbitterkuvertüre
250 g weiche Butter
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
6 Eier (Größe M)
300 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
50 g Backkakao
300 g Crème fraîche

Guss:

100 g grob gehackte Zartbitterkuvertüre
30 g Zucker
5 EL Wasser

1 Weißer Ganache:

Für die weiße Ganache Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre so lange unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Die Ganache in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

2 Den Vorgang für die helle und dunkle Ganache wiederholen.

3 Schoko-Sandmasse:

Die Milch erwärmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Crème Fraîche und Kuvertüre-Milch-Gemisch kurz unterrühren.

4 Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

- 5 Die erkalteten Kuchenböden 1-mal durchschneiden. Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.
- 6 Weiße und helle Ganache mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf mittlerer Stufe aufschlagen. Von der dunklen Ganache ca. 1/3 in eine Rührschüssel geben und kurz aufschlagen.
- 7 Die weiße Ganache auf den unteren Tortenboden streichen, so dass ein kleiner Teil vom Rand frei bleibt. Den zweiten Tortenboden auflegen, mit der hellen Ganache bestreichen, den dritten Tortenboden auflegen und mit der dunklen Ganache bestreichen (Abb. 1). Den vierten Tortenboden auflegen und die Torte mit der nicht aufgeschlagenen dunklen Ganache einstreichen, so dass Cremestreifen am Rand zu sehen sind. Die Torte kalt stellen.



- 8 **Guss:**
Zucker mit Wasser solange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre unter Rühren nach und nach dazugeben und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist und der Guss glänzt und überkühlt ist. Den Guss mittig auf die Torte gießen und mit einem Löffel (oder Messer) verteilen (Abb. 2), so dass der Guss an den Seiten herunterläuft. Die Torte kalt stellen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ca. ½ Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Man kann die Sandmasse auch mit Kaffee statt Milch zubereiten.
- Die Tortenböden am besten am Vortag zubereiten.