

Kleine Schoko-Torte

ca. 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

2 Eier (Größe M)
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Obers-Creme:

400 ml flüssiges Schlagobers
4 EL Amaretto (Mandellikör)
2 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Schokolade

Zum Beträufeln:

2 EL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

1 KL Backkakao

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Butter mit Marzipan cremig rühren und kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

4 Obers-Creme und zum Beträufeln:

Für die Creme Paradiescremepulver mit Schlagobers und Amaretto mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen. 1/3 der Creme auf den Tortenboden streichen. Mit der übrigen Tortenplatte abdecken und mit Amaretto beträufeln. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.



5 Zum Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte kann man auch auf Vorrat tiefkühlen.

