

## Powertorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Spezial-Sandmasse:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
150 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver

#### Zum Beträufeln:

Rum

#### Kaffee-Creme:

¼ l Milch  
2 Beutel Dr. Oetker  
Schlagschaum  
¼ l flüssiges Schlagobers  
3 EL gesiebter Staubzucker  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1/2 Becher)  
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 EL Rum  
2 EL Instant-Kaffeepulver

#### Zum Bestreichen und Verzieren:

Dr. Oetker Schlagschaum  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Backkakao  
Dr. Oetker Mokkabohnen

### 1 Spezial-Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Glasur mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

### 2 Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 3 Zum Beträufeln:

Den erkalteten Tortenboden mit dem Springformrand umstellen und mit Rum beträufeln.

4 Kaffee-Creme:

Milch mit Schlagschaumpulver nach Packungsanleitung zubereiten. Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen. Die Glasur unter die Hälfte des Schlagschaums rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum und Löskaffee erwärmen und unter den Schokoschaum rühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

5 Zum Bestreichen und Verzieren:

Den übrigen Schlagschaum wellenförmig auf die Torte streichen. 2 Std. kalt stellen. Die Torte mit Glasur, Kakao und Mokkabohnen verzieren.