

# Schachbrett-Torte

etwa 14 Stück



aufwändig

● bis zu 80 Min.



- 1** Zum Vorbereiten für die Buttercreme:  
Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.
- 2** Biskuitmasse:  
Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Butter mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.
- 3** Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 22 Minuten**

## Zutaten:

### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
60 g Zucker  
450 ml Milch  
200 g weiche Butter

### Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
125 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
25 g flüssige Butter

### Dunkle Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
125 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
15 g Backkakao  
25 g flüssige Butter

### Zum Tränken:

75 ml Kirschwasser

### Zum Verzieren:

300 g Modelliermarzipan  
25 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Weiß mit Vanille-Geschmack  
25 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

## 4 Dunkle Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Vanillin-Zucker und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit Butter mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 22 Minuten**

## 6 Buttercreme:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren (Butter und Pudding müssen Raumtemperatur haben, sonst gerinnt die Creme). Von der Creme 5 EL zur Seite geben.

## 7 Von den erkalteten Tortenböden das Backpapier abziehen und 1-mal durchschneiden. Aus jedem Biskuitboden jeweils 3 Ringe (ca. 3 cm breit) ausschneiden (Abb. 1) und schachbrettartig zusammensetzen (Abb. 2).



## 8 Einen zusammengesetzten Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Viertel tränken und einem Drittel der Creme bestreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen (der äußere Ring hat eine andere Farbe) und leicht andrücken. Mit einem Viertel der Tränke und dem zweiten Drittel der Creme bestreichen. Den dritten Boden (der äußere Ring hat eine andere Farbe) auflegen und leicht andrücken. Mit der Hälfte der übrigen Tränke und der restlichen Buttercreme bestreichen. Den letzten Tortenboden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Tränke bestreichen. Die Torte mit der zur Seite gegebenen Creme dünn einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

9 Zum Verzieren:

Das Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Torte damit eindecken. Überstehendes Marzipan abschneiden. Die Glasuren jeweils jeweils in Spritztütchen geben. Die Kakaoglasur erwärmen und in Streifen von der Mitte aus beginnend, bis zum Rand der Torte spritzen. Die weiße Glasur erwärmen und ca. 3 cm lang an der Außenseite der Tortenoberfläche aufspritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte mit geschlagenem Schlagobers servieren.
- Die Torte ist ohne Verzierung zum Tiefkühlen geeignet.