

Schaumtorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
120 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Kakaopulver (süß)

Zum Beträufeln:

Rum

Schaummasse:

4 Eiklar (Größe M)
45 g Zucker
6 EL Wasser
220 g Zucker
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 EL Rum
1 EL Backkakao

Zum Bestreuen:

Backkakao

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

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

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit Rum beträufeln. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Schaummasse:

Eiklar mit Zucker steif schlagen. Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und 2 1/2 Min. kochen lassen. Die kochend heiße Zuckerlösung unter ständigem Rühren langsam in den Eischnee einrühren und zu pastenähnlicher Konsistenz kalt schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und gut unterrühren. Den Kakao nur kurz einrühren.



Dr. Oetker Österreich

- 5 Bei beginnender Gelierung die Torte mit der Hälfte der Schaummasse füllen und mit der übrigen beliebig bestreichen.
- 6 Die Torte bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

