

Schokoladen-Geburtstagstorte

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

80 g gehackte
Zartbitterkuvertüre
350 ml kochendes Wasser
100 g gesiebter Backkakao
200 ml Speiseöl
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
3 Eier (Größe M)
180 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 gestr. KL Dr. Oetker Natron
120 g Speisestärke
200 ml Buttermilch

Schoko-Creme:

350 g weiche Butter
350 g Staubzucker
300 g flüssige Vollmilch-
Kuvertüre

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix
Deko-Kerzen

1 Sandmasse:

Die Kuvertüre mit heißen Wasser übergießen und verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Den Kakao einrühren und das Ganze unter mehrmaligem umrühren auf Raumtemperatur abkühlen. Öl, Zucker, Salz und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Eier einzeln einrühren. Die abgekühlte Schokoladen-Kakaomischung nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver, Natron und Stärke vermischen, darübersieben und mit der Buttermilch mit dem Kochlöffel unterrühren. 1/3 der Masse in eine am Rand befettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 23 Minuten

Den Tortenboden vor dem Stürzen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen.

2 Die übrige Masse halbieren und den Backvorgang jeweils wiederholen.

3 Schoko-Creme:

Die Butter und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Kuvertüre unterrühren.

- 4** Die erkalteten Tortenböden mit der Hälfte der Creme zusammensetzen. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen und ca. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Die Torte mit Streudekor und Kerzen beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Evtl. nach der Hälfte der Backzeit die Böden mit Backpapier bedecken.

Die Torte kann gut am Vortag zubereitet werden.