

Schokoschaum-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Schoko-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
20 ml Wasser
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
40 g glattes Mehl
50 g Speisestärke
20 g Backkakao
20 ml Speiseöl

Schokoschaum:

300 ml Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
30 g Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
3 Dotter (Größe M)
60 g gehackte Zartbitterkuvertüre
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
100 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

gesiebter Backkakao

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Rum
grüne Blätter nach Wahl (zum Bestreichen)
Himbeeren

1 Schoko-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Wasser, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Stärke und Kakao vermischen, darüber sieben und mit Öl mit dem Kochlöffel unterheben.

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

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Schokoschaum:

Für den Schokoschaum Milch mit Zucker, Salz, Vanillepaste, Puddingpulver und Dottern verrühren. Unter Rühren zu cremiger Konsistenz kochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren, bis sie aufgelöst ist. Unter die erkaltete Creme Sahnesteif rühren und das Schlagobers unterheben.

5 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und mit 2/3 des Schokoschaums zusammensetzen. Die Torte mit übrigem Schokoschaum einstreichen und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

6 Zum Dekorieren:

Für die Schokoblätter Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und die grünen Blätter mit einem Pinsel bestreichen. Die Blätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bis zum Erstarren kalt stellen.



7 Die grünen Blätter vorsichtig abziehen.



8 Die Torte mit Kakao bestreuen und mit Schokoblättern und Himbeeren verziert servieren.