

Schokotiger-Torte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

175 g weiche Butter
380 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
300 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
35 g gesiebter Backkakao
250 g Joghurt

Weißer Schokocreme:

½ l flüssiges Schlagobers
125 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
½ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

8 Erdbeeren
Schokospäne

1 Spezial-Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und unterheben. Das Jogurt einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden 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: ca. 50 Minuten

4 In die erkaltete Torte mithilfe eines Kochlöffelstieles in gleichmäßigen Abständen 3 tiefe, kreisförmige Rinnen drücken.

5 Weißer Schokocreme:

Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und die Rinnen damit füllen. Die Torte mit der übrigen Creme bestreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

⑥ Zum Verzieren:

Die Torte vor dem Servieren mit Erdbeershälften und Schokospänen beliebig verzieren.

