

# Torte mit Schokoband

etwa 14 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Rührteig:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art  
100 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
1/8 l Wasser

### Zum Füllen:

150 g Marillenmarmelade

### Zum Bestreichen:

50 ml flüssiges Schlagobers  
1 KL Staubzucker

### Schokoband:

50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1/2 Becher)  
Tropfen Rum

## 1 Spezial-Sandmasse:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

## 3 Zum Füllen:

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit Marmelade zusammensetzen.

**4 Schokoband:**

Einen Backpapierstreifen in Tortenhöhe (oder höher) und Tortenumfang zuschneiden und auf ein etwas größeres Backpapier legen. Mit weißer Glasur Linien aufspritzen (filieren) und anziehen lassen.



**5 Kakaoglasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren. Die Glasur dünn auf die weißen Linien streichen.**



**6 Kurz vor dem Erstarren der Glasur den Streifen an den Enden hochheben.**



**7 Die gekühlte (evtl. angeeiste) Torte damit einschlagen. Das Backpapier erst abziehen, wenn das Schokoband erstarrt ist.**



**8 Zum Bestreichen:**

Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen und auf die Tortenoberfläche streichen.