

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.