

Vanille-Kakao-Torte

ca. 14 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Tortenrand:

150 g Biskotten
100 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Marmelade nach Wahl

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
3 Eiklar (Größe M)
40 g Zucker
50 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Speisestärke
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
3 EL Milch

Vanille- und Kakao-Creme:

650 ml Milch
1 Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten
Creme
¼ l geschlagenes Schlagobers
30 g gesiebter Backkakao

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch

1 Tortenrand:

Die Biskotten an einem Ende gerade schneiden, schräg in die erwärmte Glasur tunken und auf ein Backpapier geben. Vor dem Anziehen der Glasur mit Streudekor bestreuen.

2 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker cremig steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Stärke und Puddingpulver darübersieben und mit der Milch unterrühren.

3 Einen Springformrand (26 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

4 Das erkaltete Biskuit vom Formrand lösen. Einen verstellbaren Tortenring etwas größer stellen als das Biskuit. Den Biskuitrand mit Marmelade bestreichen, die Biskotten in den Spalt stellen.



- 5 **Vanille- und Kakao-Creme und zum Bestreuen:**
Milch mit Cremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 4 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Das Schlagobers mit dem Schneebesens unterheben. Die Hälfte der Creme mit Kakao verrühren und im Tortenring kuppelförmig aufstreichen. Die Vanille-Creme auf der Kakao-Creme verteilen und glatt streichen. Die Raspelschokolade aufstreuen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

