

HEYNE <

Dr. Oetker

**SCHOKOLADEN
KUCHEN**

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN



Vorwort

Gibt es etwas Schöneres als zartschmelzende Schokolade?

Eigentlich nicht. Und wenn dann dieses edle Produkt mit feinsten Teigen kombiniert wird, gibt es kein Widerstehen!

Schokolade bietet ein sinnliches Vergnügen und macht für den Moment glücklich und zufrieden.

Mittlerweile gibt es unzählige Varianten an Schokoladen. Ob weiße Schokolade, Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade – alle Sorten gibt es mit unterschiedlichen Kakaoanteilen.

Diese Schokoladenvielfalt lässt jede Torte und jeden Kuchen anders schmecken.

Kirschtraum in Schokolade, Mexikanische Schokoladentorte oder Weiße Limetten-Schoko-Schnitten laden zum Ausprobieren ein, denn hier ist für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Kapitelübersicht

Torten

Seite 8 – 43



Kuchen

Seite 44 – 85





Blechkuchen

Seite 86 – 123



Kleine Köstlichkeiten

Seite 124 – 141



Torten

Schokocremetorte

Beliebt

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Kühlzeit

Backzeit: 35–40 Minuten

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

500 g	Schlagsahne
300 g	Zartbitter-Schokolade
75 g	weiche Butter

Für den Biskuitteig:

100 g	Butter
6	Eier (Größe M)
200 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Weizenmehl
100 g	Speisestärke
50 g	Kakaopulver

Zum Garnieren und Bestäuben:

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 EL	Kakaopulver



1. Zum Vorbereiten Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin auflösen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Butter in die abgekühlte, aber noch nicht fest gewordene Schoko-Sahne-Masse rühren und die Masse über Nacht kalt stellen.
2. Für den Teig zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten, mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Kakao mischen, portionsweise auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die abgekühlte Butter vorsichtig unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **35–40 Minuten backen**.
4. Den Boden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Boden erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
5. Die kalt gestellte Schoko-Sahne-Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer Creme aufschlagen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp einem Drittel der Creme bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, etwas andrücken und knapp die Hälfte der restlichen Schokoladencreme darauf streichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Creme bestreichen und die Torte kalt stellen.
6. Zum Garnieren Kuvertüre in grobe Stücke hacken und zwei Drittel davon in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Topf aus dem Wasserbad nehmen. Restliche Kuvertüre fein hacken und in die aufgelöste Kuvertüre rühren, bis sie ebenfalls aufgelöst ist.
7. Kuvertüre nochmals ganz kurz erwärmen, dann auf ein rundes Stück Backpapier (Ø 35 cm) geben und gleichmäßig dick verstreichen, dabei 2 cm am Rand frei lassen. Kuvertüre leicht fest werden lassen, dann noch weich mit dem Backpapier nach oben auf die Torte legen. Das Backpapier am Rand in lockere Falten legen und leicht andrücken. Torte 10–15 Minuten kalt stellen, bis die Kuvertüre vollständig fest geworden ist, dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Direkt vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit Kakao bestäuben.

Tipp: Tränken Sie die Tortenböden vor dem Zusammensetzen mit Kirschwasser.



Torten

Sachertorte

Klassisch

Zubereitungszeit: 45 Minuten,
ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 50 Minuten

Zutaten:

Für den Rührteig:

150 g	Zartbitter-Schokolade
6	Eiweiß (Größe M)
160 g	weiche Butter oder Margarine
160 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6	Eigelb (Größe M)
100 g	Semmelbrösel

Für die Füllung:

125 g	Aprikosenkonfitüre
-------	--------------------

Für den Guss:

60 g	Zucker
7 EL	Wasser
200 g	Zartbitter-Schokolade

Zum Verzieren:

50 g	Zartbitter-Schokolade
------	-----------------------

1. Für den Teig Schokolade in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Eiweiß steif schlagen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. Geschmolzene Schokolade und Semmelbrösel auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 50 Minuten backen**.
3. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung den unteren Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den oberen Boden auflegen.
4. Für den Guss Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen, nach und nach einrühren und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und der Guss glänzt. Den Guss mitten auf die Torte gießen und durch „Bewegen“ der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen, evtl. den Guss am Rand mit einem Messer verstreichen. Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Tortenplatte auf der Arbeitsfläche leicht „aufklopfen“. Den Guss fest werden lassen.
5. Zum Verzieren Schokolade in Stücke brechen und auflösen. Die Torte mit einem angewärmten Messer in 12 Stücke einteilen. Den Schokoladenguss in ein Papierspritztüchchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und auf jedes Tortenstück „Sacher“ schreiben. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Da die Torte saftig ist, ist sie gut verpackt bis zu 5 Tage haltbar.



Torten

Cappuccino-Torte

Beliebt

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Kühlzeit

Backzeit: 30–35 Minuten

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

200 g	Edelbitter-Schokolade (70–72 % Kakao)
175 g	Butter
4	Eier (Größe M)
125 g	feinster Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Bourbon-Vanille- Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Weizenmehl
1 gestr. TL	Dr. Oetker Backin
2 Pck.	Instant-Cappuccinopulver

Für die Füllung:

1 Pck.	Instant-Cappuccinopulver
150 ml	heißes Wasser
200 g	Edelbitter-Schokolade (70–72 % Kakao)

Für den Belag:

500 g	Mascarpone (ital. Frischkäse)
70 g	Zucker
250 g	Magerquark

Für den Guss:

200 g	Schlagsahne
200 g	Zartbitter-Kuvertüre

1. Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einem Topf im Wasserbad auflösen und abkühlen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.
3. Mehl mit Backpulver und Cappuccinopulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt vorsichtig kurz die Schokoladenbutter unterrühren. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **30–35 Minuten backen.**
4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen in Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden wieder umdrehen und einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Füllung Cappuccinopulver mit heißem Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Schokolade grob hacken und unter Rühren darin auflösen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, evtl. etwas erwärmen. Die Schokocreme auf dem unteren Boden verteilen, glatt streichen und den oberen Boden auflegen.
6. Für den Belag Mascarpone und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen glatt rühren. Quark kurz unterrühren und die Creme auf Oberfläche und Rand des Bodens streichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.
7. Für den Guss in der Zwischenzeit Sahne in einem Topf erwärmen und dann von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre hacken und unter Rühren in der warmen Sahne auflösen. So lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Den Guss abkühlen lassen (nicht kalt stellen).
8. Den Guss auf die gekühlte Tortenoberfläche geben und mit einem Löffel leicht verteilen, so dass er etwas am Rand herunterläuft. Guss fest werden lassen.

Tipp: Der untere Tortenboden kann zusätzlich mit 4 Esslöffeln Kaffeeликör getränkt werden.



Torten

Schokoladen-Buttermilch-Torte

Für Gäste

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 45 Minuten

Zutaten:

Für den Schüttelteig:

150 g	Butter oder Margarine
200 g	Weizenmehl
2 gestr. TL	Dr. Oetker Backin
30 g	Kakaopulver
170 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4	Eier (Größe M)
125 ml (½ l)	Buttermilch

Für die Füllung:

100 g	Butter
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
200 g	Schlagsahne
70 g	gesiebter Puderzucker

Zum Garnieren:

Zuckerperlen

Zum Bestäuben:

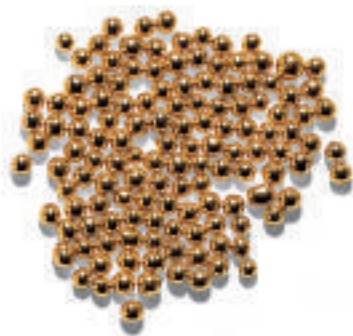
Kakaopulver

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 22 cm) fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 45 Minuten backen**.
4. Den Boden 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für die Füllung Butter und Kuvertüre in kleine Stücke schneiden oder hacken, mit Sahne und Puderzucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze zerlassen, dabei gelegentlich umrühren. So lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Schokomasse abkühlen lassen, dann mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sie streichfähig ist.
6. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Schokocreme halbieren. Eine Hälfte der Creme auf zwei der Gebäckplatten streichen. Böden zusammensetzen und den dritten Boden auflegen. Von der restlichen Creme 2 Esslöffel zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Die Torte mit der restlichen Schokocreme vollständig bestreichen und kurz kalt stellen.
7. Torte auf eine Tortenplatte setzen und oberen und unteren Rand mit Cremetupfen verzieren. Die Torte kalt stellen und vor dem Servieren mit Zuckerperlen garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.





Torten

Würzige Schokoladentorte (Titelrezept)

Raffiniert

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

Zutaten:

Für den Knetteig:

125 g	Weizenmehl
10 g	Kakaopulver
50 g	Zucker
3 Tropfen	Rum-Aroma
100 g	Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:

4	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
75 g	Weizenmehl
1 Pck.	Gala Schokoladen-Pudding-Pulver
½ TL Dr.	Oetker Backin
½ TL	gemahlener Zimt
1 Msp.	gemahlene Nelken

Für die Füllung:

400 ml	Milch
50 g	Zucker
1 Pck.	Gala Schokoladen-Pudding-Pulver
100 g	Edelbitter-Schokolade (50–60 % Kakao)

Zum Bestreichen:

4 EL	schwarzes Johannisbeergelee
------	-----------------------------

Für den Guss:

100 g	Schlagsahne
200 g	Edelbitter-Schokolade (50–60 % Kakao)

Zum Garnieren:

75 g	Zartbitter-Kuvertüre
------	----------------------

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

- 2.** Für den Knetteig Mehl mit Kakaopulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig kurz kalt stellen, dann auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **15–18 Minuten backen.**
- 3.** Den Knetteigboden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend auf eine Tortenplatte legen.
- 4.** Für den Biskuitteig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Pudding-Pulver, Backpulver und Gewürzen mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Backofeneinstellung **etwa 25 Minuten backen.**
- 5.** Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen.
- 6.** Für die Füllung aus Milch, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Den Pudding in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Die Hälfte von dem Johannisbeergelee auf dem Knetteigboden verstreichen. Schokopudding durchrühren, ein Drittel davon darauf geben und glatt streichen.
- 7.** Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Schokopudding legen. Restlichen Schokopudding darauf geben, glatt streichen und mit dem oberen Boden bedecken. Die Tortenoberfläche mit dem restlichen Johannisbeergelee bestreichen. Die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.
- 8.** Für den Guss Sahne und Schokolade in Stücken in einem kleinen Topf im warmen Wasserbad geschmeidig rühren. Den Guss sofort in die Mitte der Tortenoberfläche geben. Die Oberfläche und den Rand so damit bestreichen, dass leichte Wellen entstehen.
- 9.** Zum Garnieren Kuvertüre grob hacken und ebenfalls auflösen. Die Kuvertüre auf eine Platte (z. B. Marmorplatte) gießen und fast ganz fest werden lassen. Mit einem Spachtel Locken zusammenschieben und die Torte damit garnieren. Die Torte nochmals etwa 1 Stunde kalt stellen.



Torten

Feine Schokoladentorte

Für Gäste

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

Zutaten:

Für den Rührteig:

150 g	Zartbitter-Schokolade
150 g	Butter oder Margarine
75 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2	Eier (Größe M)
4	Eigelb (Größe M)
150 g	Weizenmehl
20 g	Kakaopulver
1 gestr. TL	Dr. Oetker Backin
4	Eiweiß (Größe M)
75 g	Zucker

Zum Bestreichen:

4–6 EL	Johannisbeergelee
--------	-------------------

Für den Guss:

100 g	Zartbitter-Schokolade
5 EL	Schlagsahne

1. Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und etwas abkühlen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Jedes Ei knapp ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade ebenfalls kurz unterrühren.
4. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **etwa 40 Minuten backen**.
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Tortenboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen, dann einmal waagrecht durchschneiden.
6. Den unteren Tortenboden mit 2–3 Esslöffeln Johannisbeergelee bestreichen, den oberen Tortenboden darauf legen. Tortenrand und -oberfläche gleichmäßig mit dem restlichen Johannisbeergelee bestreichen.
7. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen und so lange mit dem Schneebesen verrühren, bis die Masse geschmeidig wird. Guss etwas abkühlen lassen. Die Torte mit dem Guss überziehen. Guss mit einem Tafelmesser etwas wellig verstreichen und fest werden lassen.

Beilage: Steif geschlagene Schlagsahne.



Torten

Pralinentorte

Beliebt

Zubereitungszeit: 50 Minuten,
ohne Kühlzeit

Backzeit: 30–35 Minuten

Zutaten:

Zum Vorbereiten für die Füllung:

500 g	Schlagsahne
100 g	Nuss-Nougat
300 g	Zartbitter-Kuvertüre
1–2 EL	Orangenlikör

Für den All-in-Teig:

150 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 g	Weizenmehl
25 g	Speisestärke
3 gestr. TL	Dr. Oetker Backin
125 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3	Eier (Größe M)
100 g	weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen und Garnieren:

400 g	Schlagsahne
2 Pck.	Dr. Oetker Sahnesteif
etwas	Kakaopulver
einige	belgische Meeresfrüchte- Pralinen

1. Zum Vorbereiten Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Nuss-Nougat und in Stücke gehackte Kuvertüre darin unter Rühren zerlassen. Likör hinzufügen. Schokosahne in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken, erkalten lassen und über Nacht kalt stellen.
2. Für den Teig Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und etwas abkühlen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) fetten, mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **30–35 Minuten backen**.
4. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Füllung Schokosahne mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit der Schokocreme bestreichen. Oberen Boden darauf legen, etwas andrücken und die Torte kalt stellen.
6. Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenrand und -oberfläche damit bestreichen und mit einem Tortenkamm verzieren. Die Torte nochmals kalt stellen. Zum Garnieren die Tortenoberfläche vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben und mit Pralinen garnieren.



Torten

Preiselbeer-Schokoladen-Torte

Für Gäste

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Minuten

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

4	Eier (Größe M)
3 EL	heißes Wasser
100 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g	Weizenmehl
25 g	Speisestärke
10 g	Kakaopulver
gut 1 Msp.	gemahlener Zimt
½ TL	Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

100 g	Vollmilch-Kuvertüre
100 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 Glas (395 g)	Wild-Preiselbeeren
2 EL	Zitronensaft
800 g	Schlagsahne
3 Pck.	Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Garnieren:

100 g	Zartbitter-Schokolade
-------	-----------------------

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.
3. Mehl mit Speisestärke, Kakao, Zimt und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 25 Minuten backen**.
4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Füllung Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Preiselbeeren mit Zitronensaft verrühren. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Fruchtmasse darauf verteilen und am Rand etwa 1 cm frei lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 2 Esslöffel von der Sahne mit der abgekühlten Kuvertüre verrühren, dann die Kuvertüre-Sahne-Mischung nach und nach unter die übrige Sahne rühren.
6. Die Hälfte der Schokoladensahne auf die Fruchtmasse streichen und den oberen Biskuitboden auflegen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Schokoladensahne bestreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.
7. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Schokolade dünn auf eine Platte streichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen). Mit einem breiten Spachtel Schokolocken abschaben und diese mit 2 Gabeln auf die Torte legen.



Dr. Oetker

Schokoladenkuchen

Taschenbuch, Broschur, 144 Seiten, 17,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-453-85564-9

Heyne

Erscheinungstermin: Oktober 2009

Die Schokoladenseiten des Lebens

Schokolade schmeckt nicht nur wunderbar, sondern macht einfach glücklich. Und es gibt viele Arten, sich diesen Genuss herrlich auf der Zunge zergehen zu lassen: Ob Peanutbutter-Brownies, Erdbeer-Schokoladen-Schnitten oder Champagnercreme-Trüffeltorte – Dr. Oetker präsentiert in diesem Buch viele kleine und große Versuchungen in Zartbitter, Vollmilch oder Weiß. Da ist jeder Widerstand zwecklos.

- Die unwiderstehliche Verführung für Chocoholics
- Die besten Rezepte nicht nur zur Weihnachtszeit



[Der Titel im Katalog](#)