

Backen mit Klausi

Schoko-Sahnetorte

Zutaten: (Für 14 Stücke)

Teig:

- 120 g Mehl, 2 TL Backpulver, 110 g Zucker, 2 Eier, 100 g Margarine,
- 2 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz

Belag

- 1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Schoko-Sahne, 600 ml Sahne,
- 150 ml warmes Wasser, Schoko-Ornamente zur Garnierung

Zubereitung:

1. Mehl u. Backpulver gut vermischen. Restl. Zutaten mit einem Handrührer verrühren, Mehl u. Backpulver zugeben u. 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen u. im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 30-35 Min. backen.



2. Form herausnehmen, nach 10 Min. den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen u. auskühlen lassen. Papier abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen u. einen Tortenring umlegen. Sahne steif schlagen.



3. Cremepulver mit warmen Wasser verrühren u. Sahne in 2 Portionen unterheben. Creme auf dem Boden verstreichen u. 3 Std. kalt stellen.



Tipp des Chaoten: Mit Schoko-Ornamenten verziert servieren.



Erstellt von Klausi am 29.10.2012