

Schachbrett-Torte



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Form (24 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Rum dazugeben. Mehl und Backpulver und Kakao vermischen und unterheben. Masse in die Form füllen und bei 180° C ca. 50 Min. backen, abkühlen lassen.

Tortenboden zweimal durchschneiden, wobei der obere und untere Boden dünn sein sollen. Aus dem dickeren Mittelteil mit verschiedenen großen Tellern oder Schablonen 3 Ringe (je 3 cm breit) und 1 Scheibe (6 cm Durchmesser) schneiden.

Creme: Topfen mit Zucker und Rum glatt schlagen, Gelatine im Wasser einweichen, ausdrücken, in heißem Zitronensaft auflösen und unterrühren. geschlagenes Obers unterziehen.

Den unteren Boden mit dem Tortenring umspannen, den 1. und 3. Ring drauflegen. Dazwischen Creme füllen, den 2. und die Scheibe darauflegen, dazwischen Creme füllen. Oberen Boden darauflegen. Torte ca. 3 Stunden kühlen und dann mit Schokoladeglasur überziehen.

ZUTATEN

6 Eier

20 dag Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/16 l Öl

1/16 l Rum

15 dag Mehl

1 Messerspitze Backpulver

2 EL Kakao

Creme und Glasur:

50 dag Topfen

20 dag Kristallzucker

1/16 l Rum

7 Blatt Gelatine

Zitronensaft

500 ml Schlagobers

1 großer Becher
Schokoladeglasur