

Duplotorte

Zutaten Tortenboden (für eine rechteckige Springform 28x18 cm)



150 g Zartbitterschokolade
150 g Butter (zimmerwarm)
1 Prise Salz
190 g Zucker (aufgeteilt in zwei Portionen)
6 Eier (Größe M)
230 g Milch
480 g Dinkelmehl (Typ 630)
18 g Weinsteinpulver
70 g Kakao
1 TL Kuchenmysterium von Ingo Holland

Zubereitung Tortenboden

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Form einfetten und mehlen.

Schokolade mit der Milch und der Hälfte des Zuckers unter gelegentlichem Rühren in einem Topf erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Butter mit dem übrigen Zucker und dem Salz hellcremig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao mischen und im Wechsel mit der Milch-Schokoladenmischung unterrühren.

Den Teig in die Form füllen und ca. 50-55 min backen. Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen unterschiedlich backt.

Zutaten Mürbeteig

150 g Mehl
1 Messerspitze Weinsteinpulver
50 g Zucker
100 g weiche Butter

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig in der benötigten Größe ausrollen, mehrmals einstechen und bei 160°C Heißluft/180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min backen.
Vollständig auskühlen lassen.

Zutaten Buttercreme

2 Päckchen Dr. Oetker Galetta Puddingcreme Vanille (hat den großen Vorteil, die Zeit für das Abkühlen des Puddings fällt weg, aber ihr könnt natürlich auch normalen Vanillepudding nehmen)
800 ml Milch
ca. 160 g weiche Butter
8 TL frooggies Erdbeerpulver

Zubereitung Buttercreme

Butter schaumig rühren, Pudding mit 800 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Dabei das Fruchtpulver untermischen. Ihr könnt natürlich auch mehr oder weniger Fruchtpulver verwenden. Je nach Geschmack und welche Farbe ihr erzielen möchtet. Dann die Puddingcreme löffelweise unter die Butter rühren.

Sonstige Zutaten

Erdbeermarmelade
weiße Kuvertüre
frooggies Erdbeerpulver

Der Tortenboden sollte soweit aufgehen, dass ihr ihn ohne Probleme 3 Mal quer durchschneiden könnt. Den Deckel beiseite legen, daraus werden dann die Kreise für obendrauf ausgestochen. Nun dürft ihr alles in dieser Reihenfolge zusammensetzen:

Mürbeteigboden – Buttercreme – Tortenboden 1 – Buttercreme – Tortenboden 2 –
Erdbeermarmelade – Tortenboden 3

Anschließend die Torte komplett mit Buttercreme einstreichen. Nun stecht ihr mit einem Glas mit kleinem Durchmesser (ich habe ein Sektglas genommen) 8 Kreise aus dem noch übrigen Tortenboden aus. Diese taucht ihr in weiße Schokolade mit Erdbeerpulver und setzt sie nach dem Trocknen auf die Torte. Abschließend alles noch mit etwas Erdbeerpulver bestäuben und fertig ist das Kunstwerk!

Tipp

Damit ihr keine Brösel in die Buttercreme bekommt, am besten als Tortendeckel das unterste Teil des Boden verwenden und umdrehen, da habt ihr nämlich keine Schnittkanten...

Klingt jetzt alles nach sehr viel Arbeit, aber ist gar nicht so. Den Tortenboden und den Mürbeteig könnt ihr locker zwei Tage vor der Feier backen. Zusammengesetzt wird dann einen Tag vorher.