Artikel vom 10.01.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/drei-tage-kuehlschranktorte

Drei-Tage-Kühlschranktorte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø22 cm):

Teig:

250 g Margarine,

200 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

1 Prise Salz,

4 Eier (Größe M),

280 g Mehl,

3 TL Backpulver,

2 EL Kakao,

1 EL Milch,

1 Flasche Rumaroma.

Creme:

400 g Schlagsahne,

2 P Sahnesteif,

400 g Schmand,

80 g Zucker,

2 EL Gelierzucker,

2 P Vanillezucker,

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g).

Außerdem:

100 g Puderzucker,

3 EL Rum (alternativ kann auch der Saft von den Mandarinen verwendet werden),

3 EL Kakaopulver.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Alter-nativ kann auch ein Tortenring verwendet werden. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Ein Drittel des Teigs in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen circa 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden mit dem Backpapier direkt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Kakao, Milch und Rumaroma unter den übrigen Teig rühren. Die Form erneut mit Backpapier auslegen und die Hälfte des dunkeln Teiges in die Form geben, glatt streichen und ebenfalls rund 15 Minuten backen. Danach mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Wenn alle drei Böden komplett ausgekühlt sind kann die Creme zubereitet werden. Hierfür Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und beiseite stellen. Schmand, Zucker, Gelierzucker und Vanillezucker verrühren. Die Mandarine abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit der geschlagenen Sahne unterheben.

Einen dunklen Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Creme auf den Boden verteilen und glatt streichen. Den hellen Boden darauf legen und mit der übrigen Creme bedecken. Den zweiten dunklen Boden darauf legen. Puderzucker und Rum zu einem Guss verrühren und auf der Oberfläche der Torte verstreichen. Die Torte drei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem servieren mit dem Kakao bestäuben.

Julia Ernsting