

Dreierlei Schokoladenkuchen

Zutaten

Für den Knetteig:
125 g Vollkornkekse
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Kakaopulver
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
75 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

1. Schicht

200 g weiße Kuvertüre
75 g Crème fraîche
25 g getrocknete Beerenmischung
1 TL Zitronensaft

2. Schicht

75 g Crème fraîche
25 g Schlagsahne
200 g Vollmilch-Kuvertüre
75 g Vollkornkekse
2 EL Rum oder Amaretto
evtl. kleine Bio-Zitrone, unbehandelt

3. Schicht

200 g Zartbitter-Kuvertüre (55% Kakaoanteil)
100 g Schlagsahne
evtl. 1 EL Rum oder Amaretto

Zum Bestäuben:

Kakaopulver

1. Für den Knetteig Kekse in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Oder Kekse in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen, Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel in eine Rührschüssel geben. Mehl, Kakao, Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C.

4. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Einen Springformrand um den Boden legen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Knetteigboden 10 – 15 Minuten backen.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Knetteigboden in der Form erkalten lassen.

6. Für den Belag (1. Schicht) Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Crème fraîche in einem kleinen Topf erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren schmelzen. Beerenfrüchte klein schneiden, mit dem Zitronensaft unter die Kuvertüre rühren. Die Masse auf den gebackenen Knetteigboden geben und glatt streichen. Die Form etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Für die 2. Schicht Crème fraîche und Sahne erhitzen. Kuvertüre klein hacken, hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Vollmilch-Kuvertüre-Masse auf die 1. Schicht (weiße Kuvertüre) geben und glatt streichen. Vollkornkekse darauflegen. Kekse mit Rum oder Likör bestreichen. Die Form wieder etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Für die 3. Schicht Zartbitter-Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Nach Belieben Rum oder Likör unterrühren. Die Zartbitter-Kuvertüre-Masse auf die Vollkornkekse geben und glatt streichen. Die Form wieder etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Kuvertüre fest werden lassen.

9. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Tortenoberfläche dick mit Kakao bestäuben. Die Torte in 24 kleine Stücke schneiden.

Tipp: Gut verpackt hält sich die Torte mindestens 3 – 4 Tage im Kühlschrank. Einen starken Kaffee, z.B. Espresso, zu der Torte reichen.

Rezept aus:
Dr. Oetker Tortentraum
144 Seiten, 60 Rezepte
Dr. Oetker Verlag
ISBN 978-3-7670-0679-9
14,99 Euro