

Füllung und legt den dritten Boden darüber. Nun wird auch der Rand der Torte mit der Füllung versehen und danach mit gerösteten Kokosnußraspeln oder Spaltmandeln bestreut. Die Oberfläche der Torte überzieht man mit dem Zuckerguß, den man nach Belieben noch in sich verzieren oder nach dem Festwerden mit Marmelade besprühen kann.

Zubereitung des Gusses: Den Vanillinzucker löst man in dem heißen Wasser auf, fügt den gesiebten Puderzucker und das Rum-Aroma hinzu und verrührt alles zu einer dickflüssigen Masse.

Schichttorte (siehe Abbildung 27).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 Teelöffel Kakaó.

Zutaten zur Füllung: 4 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Eßlöffel Zucker = 25 g, 125 g Aprikosen-Marmelade.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Blatt Dr. Oetker rote Regina-Gelatine, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. $\frac{1}{3}$ des fertigen Teiges nimmt man ab und untermischt noch das Puddingpulver und den Kakaó. Man füllt die beiden Teige in 2 gleich große Springformen, die gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt sind, und backt sie in etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Erfaltet legt man den dunklen Boden auf eine gerade Fläche (Teller, Emailleplatte, Kuchenbrett) und tränkt den Boden mit $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, dem man 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma und 1 Eßlöffel Zucker beigefügt hat. Inzwischen schneidet man den hellen Boden einmal durch, bestreicht die untere Scheibe mit Aprikosen-Marmelade, setzt den gut durchzogenen, etwas weich gewordenen dunklen Boden vorsichtig darauf, dann den hellen Boden darüber und überzieht die Torte mit einem Rum-Zuckerguß, den man mit aufgelöster roter Gelatine beliebig rot färbt. Man kann die Torte mit Schlagahne verzieren.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Rum-Aroma und der im heißen Wasserbad aufgelösten Gelatine, sowie dem nötigen heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Sachertorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 3 Eier, 125 g sehr feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Wasser, 125 g geriebene Schokolade, 125 g mit der Schale geriebene Mandeln, 65 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zum Bestreichen: 100 g Aprikosenkonfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 20 g Kakaó, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Bestreuen: 15—20 g Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Eigelb, Zucker und Vanillinzucker hinzu, untermengt das Wasser und unterrührt langsam, löffelweise abwechselnd die Schokolade und Mandeln. Dann gibt man vorsichtig das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und das Puddingpulver unter die Masse und unterzieht den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und backt bei schwacher Mittelhitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Den erkalteten Tortenboden bestreicht man mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat. Dann überzieht man die Torte mit dem Schokoladenguß und streut auf die Oberfläche einen kleinen Rand mit abgezogenen, gehackten oder geriebenen Mandeln.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kokosfett dazugegeben.

Schokoladentorte mit Sahnenußfüllung.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Kakaó, 125 g Butter, 10 Stück bittere Mandeln.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter flüssige, süße Sahne, 150 g Nüsse, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakaó, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, einige Walnüsse zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakaó hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter, den steif geschlagenen Eierschnee und die geriebenen Mandeln. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter bedeckt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter flüssige Sahne schlägt man recht steif und unterzieht die geriebenen Nüsse und den Vanillinzucker.

Erfaltet schneidet man den Boden zweimal durch und füllt die Torte mit der angegebenen Füllung. Dann setzt man die Böden aufeinander, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und verziert den Rand mit halbierten Walnüssen.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit Kakaó und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Trüffeltorte (siehe Abbildung 28). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacín“, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g ungesalzene Butter, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 250 g geriebene Schokolade, 20 g Kakaó, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 25 g Kakaó, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kofosfett.

Zum Bestreuen des Randes: 75 g Schokoladenstreusel.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacín“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, das Puddingpulver, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine gefettete Springsform, deren Boden mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Rum-Aroma, Ei und löffelweise die geriebene Schokolade hinzu. Man nimmt so viel Füllung ab, daß man 15—20 Kügelchen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm daraus formen kann, und rührt unter die andere Masse noch Kakaó, Wasser und den Vanillinzucker.

Zur Herstellung der Trüffel verwendet man die abgenommene Füllung, die man am besten etwas kalt gestellt hat, und aus der man mit den Händen kleine Kügelchen formt, die in Schokoladenstreusel gewälzt werden.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man zweimal durch, bestreicht mit der Füllung, setzt die Torte zusammen, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und bestreut den Rand und einen etwa $2\frac{1}{2}$ cm breiten Streifen rings um die Torte mit Schokoladenstreusel. Dann legt man einen Kranz von Schokoladentrüffeln auf die Torte.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kofosfett dazugegeben.

Nougattorte. X

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacín“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 25 g Kakaó, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 2 Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 125 g geriebene Schokolade, 60 g mit der Schale geriebene Mandeln, 100 g Kofosfett.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 30 g Kakaó, 1 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kofosfett.

Zum Verzieren: Einige abgezogene, halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakaó hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Bacín“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springsform und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Eier rührt man mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig, gibt löffelweise die Schokolade und Mandeln hinzu und unterrührt zuletzt das flüssige, etwa noch handwarme Kofosfett.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht sie mit der Nougatmasse, legt sie aufeinander, überzieht die Torte mit dem Schokoladenguß, verziert mit den halbierten Mandeln und läßt sie an der Luft trocknen.

Zubereitung des Schokoladengusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit Kakaó und Wasser zu einer dickflüssigen Masse und fügt das zerlassene Kofosfett hinzu.

Nußtorte ungefüllt.

Zutaten zum Teig: 3—4 Eier, 150 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 100 g Nußkerne oder Mandeln, 180 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacín“.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Haselnüsse.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig die gemahlene Nußkerne oder Mandeln, das mit dem „Bacín“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen