

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 Springform, 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 Springform 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

Eierschnee. Den fertigen Teig füllt man in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Erfaltet überzieht man die Torte mit einem Rum-Zuckerguß und verziert sie mit einigen Nüssen, die man vorher in den Guß getaucht hat.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Die Mandeln verfeinern die Torte, können aber auch weggelassen werden.

Will man diese Torte füllen, so bereitet man nach der Vorschrift für Butterkrem (Seite 18) einen Kream, verwendet dafür 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Sahne-Geschmack und mengt unter den fertigen Kream 50—100 g gemahlene Nüsse.

Sandtorte oder -fuchen.

Zutaten: 125—150 g Butter, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Dr. Oetker „Gustin“, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker oder einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 4 Eier.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, auf Handwärme erkalten, fügt allmählich das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander. Dann gibt man unter den krümeligen Teig nach und nach den Zucker, das Gewürz und die Eier. Durch das langsame Einrühren letzterer wird der Teig allmählich weich und ganz glatt. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene, mit einem Papierfutter ausgelegte Spring- oder Kastenform und backt bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Dieses Gebäck hält sich lange frisch, es ist besonders beliebt zu Tee und Wein.

Anmerkung: Der Teig muß gut gerührt werden.

Brottorte.

Zutaten: 4 Eier, 175 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 gestrichener Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 65 g mit der Schale geriebene Mandeln, 150 g geriebenes Schwarzbrot, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 20 g Kakao, etwa ⅛ Liter Milch, 50 g Zitronat, 65 g Korinthen.

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Wasser schlägt man schaumig und fügt die Gewürze, Mandeln und Brot hinzu. Dann gibt man das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und Kakao abwechselnd mit der Milch unter den Teig, fügt Zitronat und Korinthen hinzu, unterhebt vorsichtig den steif geschlagenen Eierschnee und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Die Torte muß etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze backen.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, zu der Torte alte Brotreste zu verwenden, da diese sich besser reiben lassen.

Wer die Torte saftiger liebt oder verfeinern will, kann sie einmal durchschneiden und ganz dünn mit etwas Marmelade bestreichen (am besten eignet sich dazu Himbeermarmelade).

Bismarckeihe (siehe Abbildung 29). *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 125 g Zucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 100 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 100 g Butter und 25 g Kakao gemischt mit 25 g Zucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Gewürz werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und dem „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man gießt den Biskuitteig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Randblech; es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzuklappen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Dann backt man ihn bei guter Mittelhitze etwa 25—35 Minuten soeben durch, nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Schokoladefüllung, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen), bestreicht die erkaltete Rolle von außen mit derselben Füllung und verziert noch durch Aufspritzen einiger Längsstreifen, oder man zieht mit der Gabel ungleichmäßige Längsstriche in den Kream, wodurch ein gutes, baumstammähnliches Aussehen erzielt wird.

Zubereitung der Füllung: Man bereitet mit Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln nach Vorschrift eine Schokoladenspeise und schlägt sie bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man die kalt gestellte, harte Butter schaumig, gibt die Kakao-Zuckermischung dazu, verrührt alles, stellt kalt und gibt sehr langsam, unter stetem Rühren, löffelweise den gut erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding dazu.

Anmerkung: Eine andere Art, dieses Gebäck herzustellen, siehe unter dem folgenden Rezept „Biskuitrolle“.

Biskuitrolle. *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 90 g Dr. Oetker „Gustin“ oder 2 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack.