



Dickmann's Schichttorte

Drei Schichten für ein Tortenherz. Da sprühen die Funken und es knistert auf der Tortenplatte. Diese extra hohe Versuchung ist etwas ganz Besonderes. Hier verschmelzen luftig-leichter Schokoboden mit Super Dickmann's Sahnecreme.

Zeitaufwand: 2 Std. 25 Min

Schwierigkeit

Zubereitungszeit: **45 Min.**

●●● Schwer

Backzeit: **40 Min.**

Kühlzeit: **1 Std.**

Zutaten

Für den Boden

- 50 g Butter, plus 1 TL zum Einfetten der Backform
- 6 Eier (M), Zimmertemperatur
- 225 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 175 g Mehl (Type 405)
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 g Kakaopulver, ungesüßt

Für die Füllung

- 500 g Mascarpone
- 500 g Speisequark, Magerstufe
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 18 Super Dickmann's
- 400 g Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif

Für die Garnitur

- Dickmann's Schoko Strolche
- Beeren der Saison
- Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für den Tortenboden den Backofen 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Kakaopulver in eine weitere Schüssel sieben und in zwei Etappen unter die Eier-Zucker-Mischung rühren.
3. Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen und im Ofen (Mitte) 30 bis 40 Min. backen. Die Springform aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen. Den Tortenboden aus der Form lösen und waagrecht in 3 gleich große Teile schneiden.
4. Mascarpone, Speisequark, Zitronensaft und Vanillezucker cremig rühren. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Schlagsahne und Schaummasse vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.
5. Den ersten Tortenboden mit einem Viertel der Super Dickmann's Creme bestreichen und den zweiten Boden darauflegen. Eine weitere Dickmann's Creme-Schicht darauf verteilen, den dritten Boden auflegen und mit Creme bestreichen. Die Torte mit der übrigen Creme rundum dünn einstreichen und 30 Min. kalt stellen.
6. Nach Lust und Laune verzieren, zum Beispiel mit frischen Beeren und Dickmann's Schoko Strolchen.