



Zeitaufwand: 3 Std. 40 Min

Zubereitungszeit: **1 Std. 30 Min.**

Backzeit: **40 Min.**

Kühlzeit: **1 Std. 30 Min.**

Zutaten

Für den Boden

- 1 EL Butter
- 275 g Mehl (Type 405), plus 2 EL für die Backform
- 9 Eier (M)
- 225 g Zucker
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung

- 200 g weiße Schokolade
- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 400 g Marshmallow-Creme
- 9 Super Dickmann's

Für die Garnitur

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Zartbitterschokolade (52 % Kakao)
- 50 g Vollmilkschokolade
- Dickmann's Schoko Strolche
- Super Dickmann's

Dickmann's Torte deluxe

Der macht richtig Eindruck! Und das zu recht.

Sechs Etagen, Marshmallow-Cremefüllung

Schokoladentropfen in allen Farben von oben und

unten. Da wird selbst die New Yorker Skyline blass.

Schwierigkeit

●●● Schwer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und 3 Springformen (Ø 15 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, den Zucker hinzufügen und 10 Min. schaumig rühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf die Springformen aufteilen (je ca. 330 g) und 30 bis 40 Min. im Ofen (unten) backen. Die Springformen aus dem Ofen nehmen. Die Böden aus den Formen lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Füllung die Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Die Butter cremig rühren. Die Marshmallow-Creme und die Schokolade hinzufügen und einrühren. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen, die Böden beiseitestellen und die Schaummasse unter die Creme rühren.
3. Die Tortenböden waagrecht halbieren, so dass insgesamt 6 Böden entstehen. Zum Zusammensetzen der Torte den Boden einer Springform (Ø 24 cm) in der Mitte mit 2 EL Creme bestreichen und den ersten Boden darauf setzen. Eine dünne Schicht Creme auf dem Boden verteilen und den nächsten Boden aufsetzen. Mit den übrigen Böden genauso verfahren. Mit einer Cremeschicht abschließen und die Torte mit der übrigen Creme rundum einstreichen. 1 Std. kalt stellen.
4. Die 3 Schokoladen einzeln über einem Wasserbad schmelzen und in Spritzbeutel füllen. Am Rand des oberen Tortenbodens ansetzen und die Schokolade in Tropfen bis etwa zur Tortenmitte herunterlaufen lassen. 30 Min. kalt stellen. Eine Tortenplatte auf den oberen Tortenboden leicht auflegen und die Torte umdrehen, so dass die Schokotropfen am unteren Rand sind. Den Springformboden abnehmen, die Creme glatt streichen und erneut Schokotropfen um den Tortenrand spritzen. Die Torte mit Super Dickmann's, Dickmann's Schoko Strolchen und Waffeln verzieren.