



## Super Dickmann's Torte

Diese Torte will hoch hinaus und ist schnell zubereitet. Der süße Traum aus Super Dickmann's Schaumkuss-Creme, Schokolade, Quark und knusprigen Waffeln ist ein Gedicht – nur zum Anschneiden.

### Zeitaufwand: 2 Std. 5 Min.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Backzeit: **35 Min.**

Kühlzeit: **1 Std.**

### Schwierigkeit

●●● Braucht etwas Übung

### Zutaten

#### Für den Boden

- 50 g Butter, Zimmertemperatur plus extra zum Einfetten der Backform
- 3 Eier (M)
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl (Type 405)
- 2 EL Kakaopulver, ungesüßt
- 3 EL Milch (3,5 % Fett)
- 1 TL Backpulver

#### Für die Füllung

- ½ Zitrone
- 250 g Speisequark (20 % Fett)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 12 Super Dickmann's
- 500 g Schlagsahne

#### Für die Garnitur

- 2 TL Schokoladenraspel
- Super Dickmann's

### Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Eier und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Butter, Mehl, Kakaopulver, Milch und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in die Backform füllen, verstreichen und im Ofen (unten) 25 bis 35 Min. backen. Die Springform aus dem Ofen nehmen, den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Zitrone auspressen und mit dem Speisequark und Vanillezucker verrühren. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse zur Quarkmischung hinzufügen und verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und die Hälfte unter die Creme heben.

Die Dickmann's-Cremefüllung auf dem Tortenboden verteilen. Die Torte mit der übrigen Schlagsahne, den Waffelböden, Schokoladenraspeln und den Super Dickmann's verzieren. 1 Std. kalt stellen.