



SCHOKOLADEN-BAISERTORTE MIT WICKELTECHNIK / WICKELTORTE



Diese extra hohe Wickeltorte besticht nicht nur durch ihren Geschmack, sondern besonders durch ihr Aussehen. Im Inneren befinden sich lockere Schokoladen Biskuitplatten, welche mit Tonka Wonka (Tonkabohne) verfeinert sind. Diese Teigböden werden nach dem Backen in Streifen geschnitten und mit einer leckeren Füllung aus Vanille Pudding und Butter (deutsche Buttercreme) gefüllt. Aufgerollt und hochkant auf einen no bake Boden aus Kekse und Herrenschokolade hingestellt, entsteht so eine tolle Optik. Bestrichen wird die Torte außen mit einer Baiser Masse (Meringue aus Eiweiß und Zucker). Leicht flambiert wird so die Oberfläche schön karamellisiert. Eine schlichte, aber beeindruckende Torte für besondere Anlässe.



Zubereitungszeit
3 Stunden



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

SCHOKOLADENBISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Salz, Tonka Wonka und Zucker für etwa 15 Minuten zu einer dickflüssigen, weißcremigen Masse. Verrühre das Mehl mit dem Kakao und siebe es zur Eiermischung. Hebe die trockenen Zutaten kurz mit einem Schneebesen unter.

Stelle einen eckigen Backrahmen mit einer Dauerbackfolie auf das Lochblech und ziehe ihn auf Maximalgröße aus. Gib den Teig hinein und streiche ihn glatt. Backe ihn sofort im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U Hitze für 9 Minuten. Löse den Backrahmen mit einem Backformmesser ab. Stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch auf ein Abkühlgitter. Ziehe die Folie ab und lasse sie zum Abkühlen darauf liegen. So trocknet der Teig nicht aus. Insgesamt werden 3 Biskuitplatten benötigt.

NO-BAKE BODEN

Schmilz die Butter und die Herrenschokolade in einem Topf. Zerkleinere in der Zwischenzeit die Kekse in einem Mixer. Verrühre die Butter mit den Keksen. Stelle einen 20er Tortenring mit einer Backfolie auf einen Tortenretter. Fülle die Masse in den Ring und drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest. Stelle den No-Bake Boden für 10 Minuten in den Gefrierschrank.

PUDDING KOCHEN

Verrühre alle Zutaten - bis auf die Butter - in einem Kochtopf. Lasse die Masse unter ständigem Rühren bei mittelhoher Hitze ein Mal aufkochen und eindicken.

Streiche den Pudding durch ein Haarsieb und decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab. Lasse ihn auf Zimmertemperatur abkühlen.

BUTTERCREME

Schlage die weiche Butter 4-5 Minuten weißcremig. Rühre den abgekühlten Pudding mit einem Schneebesen durch. Füge nun den Pudding esslöffelweise in

SCHOKOLADENBISKUIT FÜR 1 BLECH (3 MAL BACKEN):

- 4** Eier
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Tonka Wonka
- 100 g** Zucker
- 75 g** Mehl
- 25 g** Kakao

NO-BAKE BODEN:

- 150 g** Kekse (Spekulatius, Löffelbiskuit etc.)
- 100 g** Butter
- 40 g** Herrenschokolade

VANILLEBUTTERCREME:

- 1000 g** Milch
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 90 g** Speisestärke
- 6** Eigelbe
- 630 g** Butter (weich)
- 50 g** Schokoladenstreusel

BAISER:

- 6** Eiweiße



SCHOKOLADEN-BAISERTORTE MIT WICKELTECHNIK / WICKELTORTE

die Butter und rühre ihn ein.

- 1 Pr. Salz
- 300 g Zucker

TORTE FÜLLEN

Schneide jede Biskuitplatte einmal in der Mitte durch, sodass 2 Streifen mit etwa 17 cm Breite entsteht.

Streiche die Buttercreme auf die Biskuitplatte, sodass eine dünne Schicht Creme entsteht. Streue die Schokostreusel darauf.

Wickel nun die erste Teigplatte auf. Rolle die weiteren Platten darum.

Setze die Teigrolle hochkant auf den No-Bake Boden. Setze einen hohen Tortenring herum und ziehe ihn fest.

Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

BAISER

Verrühre das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker in einer Metallschüssel und stelle es auf ein Wasserbad. Rühre nun mit dem Handrührgerät und erwärme das Baiser über dem kochenden Wasserbad für 10 Minuten, damit mögliche Keime abgetötet werden und das Baiser standfest wird.



Alternativ kannst du eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion verwenden und die Baisermasse für 10 Minuten bei 70°C erhitzen.

Nimm es anschließend vom Wasserbad herunter und rühre das Baiser so lange, bis es wieder kalt ist.

TORTE FERTIGSTELLEN

Löse die Torte aus dem Backring heraus. Begradige nach Bedarf den Rand oben. Streiche die restliche Buttercreme an den Rand und auf die Oberfläche, damit die Krümel gebunden werden.

Streiche das Baiser auf die Oberfläche der Torte. Ziehe mit einem Löffel oder einer Winkelpalette ein Muster hinein. Karamellisiere das Baiser leicht mit einem Flambierer.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3