Nah&Frisch



Elfriede Traxler | User

Schachbrett-Torte

Griaß di Rezepte | Geburtstag | Sommer | Torten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Form (24 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Rum dazugeben. Mehl und Backpulver und Kakao vermischen und unterheben. Masse in die Form füllen und bei 180° C ca. 50 Min. backen, abkühlen lassen.

Tortenboden zweimal durchschneiden, wobei der obere und untere Boden dünn sein sollen. Aus dem dickeren Mittelteil mit verschieden großen Tellern oder Schablonen 3 Ringe (je 3 cm breit) und 1 Scheibe (6 cm Durchmesser) schneiden.

Creme: Topfen mit Zucker und Rum glatt schlagen, Gelatine im Wasser einweichen, ausdrücken, in heißem Zitronensaft auflösen und unterrühren. geschlagenes Obers unterziehen.

Den unteren Boden mit dem Tortenring umspannen, den 1. und 3. Ring drauflegen. Dazwischen Creme füllen, den 2.und die Scheibe darauflegen, dazwischen Creme füllen. Oberen Boden darauflegen. Torte ca. 3 Stunden kühlen und dann mit Schokoladeglasur überziehen.

Zutaten

- 6 Eier
- 20 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/16 l Öl
- 1/16 l Rum
- 15 dag Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 2 EL Kakao
- Creme und Glasur:
- 50 dag Topfen
- 20 dag Kristallzucker
- 1/16 l Rum
- 7 Blatt Gelatine
- Zitronensaft
- 500 ml Schlagobers
- 1 großer Becher Schokoladeglasur