

## Rezept

# 1-2-3-Überraschungstorte

Ein Rezept von 1-2-3-Überraschungstorte, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> Zucker
<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Mehl
<b>4 TL</b> Backpulver	<b>2 EL</b> Milch
<b>2 EL</b> Kakao	<b>500 g</b> Sahne
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>6 EL</b> Zitronensaft	<b>75 g</b> Zartbitterschokolade
<b>150 g</b> Sahne	<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif
<b>3 EL</b> Mandelblättchen	<b>3 EL</b> Borkenschokolade
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in zwei Portionen teilen, eine Portion mit Milch und Kakao verrühren.
2. Den hellen und den dunklen Teig erneut in jeweils zwei Portionen teilen. Die Portionen nacheinander in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) jeweils 20 Min. backen. Die Böden leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und die Böden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, anschließend den Zitronensaft unterrühren. Einen hellen Boden mit einem Viertel der Sahne bestreichen, dann im Wechsel dunkler, heller, dunkler Boden die weiteren Böden auflegen und je mit einem Viertel der Sahne bestreichen. Die obere Schicht Sahne glatt verstreichen und mit Frischhaltefolie bedecken. Die Torte rundum in Alufolie packen und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Am dritten Tag die Schokolade grob hacken. Die Sahne erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Die Schokosahne 60 Min. im Kühlschrank kalt werden lassen, dann mit Sahnesteif steif schlagen. Die Torte rundum mit der Schokosahne bestreichen. Die Torte mit Mandelblättchen und Borkenschokolade garnieren.