

## KitKat® - Torte mit Schokolinsen

**Materialien:** Einen runden Tortenring (Durchmesser 20 cm) oder eine Springform, Tortenringmesser, Abkühlgitter, Tortensäge, Tortenplatte, Tortenretter, kleine Winkelpalette

**Zeitlicher Aufwand (gesamt): 2 Stunden**

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel, etwas Übung erforderlich



### Zutaten (Biskuitteig)

6 Eier (Gr. M)

200 g Zucker

1 Pr. Salz

1 TL Vanilleextrakt

100 g Weizenmehl

70 g Backkakao

2 gestrichene TL Backpulver

Backtrennspray, Butter  
oder Backpapier für die Form

### Füllung und Deko

500 g Sahne

5 TL San-apart ®

40 g Zucker

30 g Backkakao

ca. 34 (KitKat®-Mini; etwas mehr  
einberechnen)

200 g große Schokolinsen

### Zubereitung Schokoladen-Biskuit

1. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Einen Tortenring auf 20 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Alternativ kannst du auch eine 20-cm-Springform mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in eine große Schüssel geben und 5–8 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Masse sehr hell, luftig und deutlich voluminöser ist.
3. Mehl, Backkakao und Backpulver miteinander vermischen, sieben und anschließend vorsichtig in mehreren Portionen unter die Eiermasse heben. Nicht rühren, damit möglichst viel Luft in der Masse bleibt. Den Teig in den Tortenring bzw. die Springform füllen und glatt streichen. Damit der Teig noch gleichmäßiger aufgeht, kannst du ihn am Rand etwas hochstreichen.
4. Den Biskuit auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Achte dabei unbedingt auf deinen Ofen, da jeder Backofen unterschiedlich schnell backt und auch die verwendete Form entscheidend für die Backzeit ist. Auch die Höhe des Kuchens spielt dabei eine Rolle. Prüfe nach etwa 20 Minuten mit einem Holzstäbchen, ob der Biskuit durchgebacken ist.

Den Biskuit zunächst 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend mit einem Tortenringmesser vorsichtig vom Rand lösen und vollständig auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen.

5. Nach dem vollständigen Auskühlen kannst du den Biskuit 1–2-mal waagerecht durchschneiden. Ich mache das davon abhängig, wie hoch bzw. dick der Biskuitboden geworden ist. Jede Biskuitschicht sollte mind. 1 cm hoch sein. Wenn du noch nicht so geübt bist, halbiere ihn nur. So bist du auf der sicheren Seite und die Böden werden nicht zu dünn oder gehen beim Schneiden kaputt. Eine Tortensäge ist zum Durchschneiden sehr praktisch und anfängerfreundlich, aber ein langes Brotmesser funktioniert auch. Hebe die Böden anschließend vorsichtig mit einem Tortenretter ab.

Die Torte sollte mit der Creme maximal so hoch sein wie die Schokoriegel am Rand. Das musst du leider ein bisschen ausprobieren. Du siehst nach dem Backen, wie hoch dein Biskuit geworden ist. Zur Not kannst du einen Tortenboden weglassen und dir die zwei schönsten Böden zurechtlegen. Achte bei der Berechnung darauf, die Cremeschichten bei der Gesamthöhe mit einberechnen.

6. Setze einen der drei Böden auf eine Tortenplatte, die etwas größer als der Kuchen ist, da außen noch die Schokoriegel angebracht werden. Damit die Tortenplatte sauber bleibt, schneide vier Backpapierstreifen von jeweils 5 cm zurecht und lege sie rund um die Torte unter den ersten Boden.

#### Zubereitung Creme

7. Schlage die Sahne mit 5 TL San-apart® zunächst fast steif. Gib anschließend den Zucker dazu und schlage die Sahne vollständig steif. Hebe mit einem Teigschaber das Backkakao ein. **Achtung:** Sahne nicht überschlagen, sonst erhältst du Butter! Leg etwa 8 EL Creme für den Rand später zur Seite. Die restliche Creme dritteltst du.
8. Gib ein Drittel der Creme auf den ersten Tortenboden und streiche sie glatt. Wiederhole diesen Vorgang, bis der letzte Boden aufliegt. Setze den Deckel auf und verstreiche die restliche Creme darüber. Es reicht, wenn du eine dünne Schicht aufträgst, damit die Schokolinsen später daran haften. Verstreiche außerdem etwas Creme am Rand der Torte. Je nach Höhe der Torte kannst du ganze oder halbe Schokoriegel verwenden. Klebe diese nun rundherum an den Rand der Torte und fixiere sie anschließend mit einem Dekoband. Verteile zum Schluss die Schokolinsen in der Mitte der Torte.
9. Stelle die Torte bis zum Verzehr kühl.

#### Mein persönlicher Tipp:

Wenn dir die Torte beim Einstreichen nicht perfekt gefällt, keine Sorge - durch die Schokoriegel am Rand wird man kleine Unebenheiten später nicht mehr sehen. Natürlich kannst du auch andere Süßigkeiten für die Dekoration verwenden.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥