



HAARSTUDIO SAVERIA

Gefüllte Zebra-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 3 Tafeln (à 100 g.) Schokolade (z.B. 2x Vollmilch + 1x Zartbitter)
- 750 g. + evtl. 200 g. Schlagsahne
- 6 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 175 g. + 175 g. Zucker
- 375 g. Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1/8 L Öl
- 2 EL Kakao
- Evtl. 2 EL Schoko-Raspel zum Verzieren
- Backpapier

Zubereitung:

1. Schokolade hacken. 750 g. Sahne erhitzen. Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Über Nacht kalt stellen.
2. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Unter Rühren 175 g. Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Eigelb, 1/8 L lauwarmes Wasser und 175 g. Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und zusammen mit dem Öl unter die Eigelb-Masse heben. Eisschnee portionsweise unterziehen.
3. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte den Kakao ziehen. Abwechselnd hellen und dunklen Teig löffelweise genau aufeinander in die Mitte der Form füllen. Dabei fließt er auseinander und das Zebra-Muster entsteht. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Biskuitboden 2x waagrecht durchschneiden. Schokosahne aufschlagen und halbieren. 2 Böden mit je einem Viertel Sahne bestreichen. Alle Böden aufeinandersetzen. Torte mit Rest Sahne einstreichen. Evtl. 200 g. Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs und evtl. mit Schoko-Raspeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ¾ Std.

Wartezeit ca. 12 Std.