

Duplo-Torte

Das Rezept von der Duplo-Torte passt zu vielen Gelegenheiten und ist was für Menschen, die es gerne üppig mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Für den Teig

6 Stk.	Eiweiß
3 EL	Wasser (kalt)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
50 g	Kakao (echten)
3 EL	Milch
1 Packung	Backpulver
6 Stk.	Eigelbe

Für die Creme

800 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
2 Packungen	Vanillezucker
10 Stk.	Duplo

Für die Dekoration

6 Stk.	Duplo
Nach Belieben	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für die **Duplo-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Als erstes die Eiweiße mit dem Wasser und dem Salz zu steifen Schnee schlagen, und dabei den Zucker einrieseln lassen.
3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles mit einem Spachtel o.ä. unterheben. Nun die Eigelbe mit der Milch leicht schaumig aufschlagen und ebenfalls unterheben.
4. Die Masse in die Springform füllen und ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.
5. Nun den Tortenboden einmal waagrecht in der Mitte halbieren und den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen.
6. Danach die 10 Duplos mit einem Messer zerhacken.
7. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und anschließend etwas Sahne für ein paar Tupfen zurücklegen.
8. Jetzt die Hälfte von der Creme auf den Boden geben und die zerhackten Duplos darauf verteilen. (Man kann die Creme natürlich auch mit den Duplos verrühren)
9. Dann den zweiten Boden auflegen und die Torte komplett mit der restlichen Creme einstreichen. Die Torte sollte nun für ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

10. Vor dem Servieren die Torte mit etwas Kakao bestäuben, die restlichen Duplos halbieren und dekorativ auflegen. Zum Schluss die Torte mit dem Rest Schlagobers verzieren.

Tipp

Am zweiten Tag ist die Duplo-Torte etwas durchgezogen und schmeckt noch besser.