



## Karierte Torte

Backen ist deine Leidenschaft? Und du bist auch noch ein Schachfan oder möchtest einem Schachfan eine Freude machen? Dann probiere doch eine karierte Torte.



Dafür brauchst du:

- 4 + 4 Eier
- 200 g + 200 g Zucker
- 300 g + 300 g Mehl
- 1 + 1 Backpulver
- 200 ml + 200 ml Milch
- 150 ml + 150 ml neutrales Öl
- 50 g Kakaopulver
- eine Tortenbackform
- ein Messer
- 3 verschieden große Kreis-Ausstechformen

- Marmelade
- einen Kochpinsel

Für die Creme-Glasur:

- 250 g Frischkäse
- 25 ml Zitronensaft
- 40 g Honig
- 100 g weiße Schokolade
- 150 g geschlagenes Obers

Für die karierte Torte müssen insgesamt zwei Kuchen gebacken werden: ein heller und ein dunkler Teig.

Rühre für den ersten (hellen) Teig vier Eier zusammen mit dem Zucker schaumig. Mische danach die Milch und das Öl dazu. Zum Schluss vorsichtig Backpulver und Mehl in die Masse unterrühren.

Fette die Backform zuerst ein und fülle anschließend den hellen Teig in die Form.

Jetzt kommt der Kuchen für ca. 45 Minuten bei 160° C (Ober-Unterhitze) ins Backrohr.

Für den dunklen Kuchen vermische ebenfalls Eier und Zucker. Auch Milch, Öl und das Backpulver kommen dazu. Jetzt hebe vorsichtig 300 g Mehl und 50 g Kakao unter.

Der zweite Kuchen kommt wieder in die eingefettete Backform und ebenfalls für 45 Minuten bei 160° C ins Backrohr.

Lass die beiden Kuchen vollständig auskühlen, bevor du mit dem Schneiden beginnst.

Schneide jetzt beide Kuchen waagrecht in der Hälfte durch, sodass du vier flache Kuchen vor dir liegen hast (zwei dunkle und zwei helle).



Lege jetzt die größte Ausstechform auf einen Kuchen und drücke sie fest hinunter oder schneide sie mit einem Messer entlang.



Nimm dir jetzt die zweitgrößte Kreisform zur Hand und drücke sie ebenfalls durch den Kuchen.

Jetzt stich einen kleinen Kreis in der Mitte des Kuchens mit der kleinsten Ausstechform aus.



Nun kannst du alle drei Kuchenringe voneinander trennen und nebeneinander auflegen.

Dieses Ausstechsystem wendest du auch bei den restlichen drei Kuchen an. (Pro Kuchen drei Ringe und ein kleiner Kreis)



Jetzt werden die Ringe und Kreise wieder zusammengesetzt, jedoch in anderer Reihenfolge!

Lege dir zuerst den größten Kreis des hellen Kuchens auf den Tisch. In diesen legst du dann den zweitgrößten Ring des dunklen Kuchens hinein.



In den dunklen Ring legst du wieder den kleinsten hellen Ring hinein und zum Schluss fülle das Loch mit dem dunklen kleinen Kreis.

Nun ist das erste Kuchenstück wieder ganz zusammengebaut, aber mit abwechselnden Farben (immer einmal dunkel, einmal hell).



Bestreiche jetzt die Oberseite mit Marmelade (nimm am besten deine Lieblingsmarmelade) mit Hilfe eines Kochpinsels. Die Marmelade wirkt wie ein Kleber und soll die nächste

Kuchenschicht fixieren.



Weiter geht es mit der nächsten Schicht. Beginne jetzt mit dem größten dunklen Kuchenring, den du auf unsere buntgemischte Torte legst.

Fülle den Ring jetzt wieder abwechselnd mit einem hellen und einem dunklen Ring und schließe das Loch mit dem hellen kleinen Kreis.



Nun hast du schon zwei Schichten der Torte fertig.

Bestreiche wieder die Oberfläche mit Marmelade und beginne mit der dritten Schicht. Diese geht genauso wie die erste Schicht.

Dann kommt wieder Marmelade und zum Schluss die letzte Schicht (diese funktioniert genauso wie die zweite Schicht).



Damit die Torte richtig hübsch aussieht, kannst du sie zum Beispiel noch mit einer Creme-Glasur überziehen. (Du kannst deiner Torte aber auch eine Zucker- oder Schokoladen-Glasur verpassen, oder sie einfach nur mit geschlagenem Schlagobers überziehen.)

Für die Creme-Glasur:

Den Honig zu der geschmolzenen, weißen Schokolade beimengen. Zitronensaft und Frischkäse hinzufügen. Jetzt umrühren bis die Glasurmasse cremig ist. Das geschlagene Obers beifügen und gut einrühren. Nun kannst du die Torte mit der cremigen Masse einhüllen.



Fertig ist deine karierte Torte. Du glaubst nicht, dass sie tatsächlich kariert ist? Dann schneide dir doch ein Stück hinunter.



Da bekommt man ja gleich Lust auf eine Schachpartie, oder?