



## Schöpfertorte

### Zubereitung

Backrohr auf 180°C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Für den Boden die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Wasser und dem Öl unter die Dottermasse rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Kakaopulver einrühren. Springform mit Backpapier auslegen und Masse einfüllen. Ca. 45 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und in der Springform lassen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Milch und Zucker verrühren und leicht erhitzen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken einrühren. Schlagobers anschlagen und Topfen einrühren. Dann Milchgemisch untermengen und Creme teilen. Zu einem Teil 2 EL Kakao geben. Zuerst einen Schöpfer der dunklen Masse auf den Kuchen geben; darauf in die Mitte einen Schöpfer der weißen Masse. So weitermachen, bis die Masse verbraucht ist. Dadurch entsteht ein tolles Muster! Dann den Kuchen ca. 12 Stunden kalt stellen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Lieselotte Bauer.**

### Zutaten

#### Boden:

4 Eier  
200 g Zucker  
1/8 l Wasser und 1/8 l Öl  
160 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
2 EL Kakaopulver (echtes)

#### Creme:

2 EL Rum  
1/4 l Milch  
200 g Zucker  
1/2 l Schlagobers  
750 g Topfen  
12 Stk. Gelatineblätter