

Schützentorte Zielscheibe

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
2 EL kaltes Wasser

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Füllung:

100 g Stachelbeer- oder Kiwikonfitüre
etwa 4 Kiwis (je 100 g)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Grüner Guss:

1 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
30 ml Wasser (etwa 2 EL)
150 g Puderzucker
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
50 g Puderzucker
etwa 2 TL Wasser



etwa 12 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Nach Wunsch die Zielmitte mit roter Back- & Speisefarbe färben und z. B. aus Holzspießen einen Pfeil basteln und in die Torte stecken.
- Sie können die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Die Springform säubern. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

5. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

6. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen.

7. Backpapier vorsichtig abziehen und einmal waagrecht durchschneiden.

8. Füllung: Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Unteren Biskuitboden mit der Schnittseite nach oben auflegen und leicht andrücken. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und den Boden dachziegelartig damit belegen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, über die Früchte verteilen und kalt stellen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne auf den erkalteten Guss streichen. Oberen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken.

9. Grüner Guss: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und zusammen mit dem Wasser im Wasserbad auflösen. Puderzucker in eine Rührschüssel sieben, aufgelöste Gelatine und Back- & Speisefarbe zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 2 Min. aufschlagen. Guss auf die Torte geben, evtl. glatt streichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

10. Verzieren: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Tortenring lösen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter die Sahne mischen. Torte am Rand damit einstreichen. Puderzucker sieben, mit Wasser verrühren und in ein Papierspritztüchchen füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und "Zielscheiben-Ringe" aufspritzen. Torte etwa noch 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 20 g, Kh: 59 g, kJ: 1.832, kcal: 437