

Blumige Wickeltorte

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Dekormasse:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL Wasser
1 EL Karamellsirup
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 EL Wasser
100 g Margarine oder Butter
250 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Zitronen-Geschmack
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Rot

Biskuitteig I:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao

Biskuitteig II :

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
100 ml Maracujasirup
400 g Schlagsahne

Außerdem:

etwas Puderzucker
20 g dunkle Schokolade

1. Dekormasse: Gelatine in Wasser einweichen. Karamellsirup und Zitronensäure mit 1 EL Wasser aufkochen, Margarine oder Butter darin zerlassen. Die eingeweichte Gelatine in die Masse geben und unter Rühren auflösen. Puderzucker sieben und mit der Paradies Creme vermischen. Diese Mischung mit einem Mixer (Knethaken) unter die Gelatinemasse kneten, mit der Back- & Speisefarbe nach Belieben färben, dann kalt stellen. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C



etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können die Dekormasse auch zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen.

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb 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. Zwei Drittel Teig auf dem Backblech glatt streichen. Unter den übrigen Teig den Kakao vorsichtig unterrühren und mit einem Esslöffel in 5-6 Häufchen auf den Teig verteilen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Die Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Die zweite Biskuitplatte entsprechend backen.

4. Die Biskuitplatten mit dem Papier von der Arbeitsfläche lösen, auf eine Unterlage legen, z. B. das gesäuberte Backblech und das mitgebackene Papier abziehen.

5. Etwa ein Drittel der festen Dekormasse auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche durchkneten. Masse zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) mit "welligem" Rand ausrollen und auf eine Tortenplatte legen.

6. Füllung: Beide Päckchen Mousse au Citron nach Packungsanleitung, **aber statt mit 250 ml Milch mit 100 ml Maracuja-Sirup und 400 g Schlagsahne**, zubereiten. Stellen Sie 250 g von der Mousse beiseite. Sofort mit der übrigen Mousse beide Platten gleichmäßig bestreichen. Die Biskuitplatten von der kurzen Seite in **4 cm breite Streifen** schneiden, evtl. die Biskuitplatten begradigen. Die Streifen so aufwickeln, dass sie aneinander anschließen und auf die Mitte der ausgerollten Dekormasse stellen. Etwa 2 EL Mousse in einem Gefrierbeutel beiseitelegen. Die gewickelte Torte mit übriger Mousse dünn einstreichen.

7. Übrige Dekormasse ebenfalls zwischen Gefrierbeuteln dünn ausrollen. Eine runde Platte in Tortengröße (Ø etwa 28 cm) ausschneiden und auf die Tortenoberfläche legen. Für die "Blätter" die Dekorreste mit einem kleinen runden Ausstecher (Ø etwa 6 cm und Ø etwa 3 cm) ausstechen, evtl. wieder verkneten und ausrollen. Die Ränder dieser Blätter mit einem Löffel flach austreichen, sollte der Löffel kleben, zwischendurch mit Wasser reinigen und in Puderzucker tauchen. Die großen Blätter an den Rand der Torte drücken.

8. Die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und mit einem Pinsel die Mitte der Torte in kurzen gebogenen Schwüngen bestreichen.

9. Die kleinen Blätter auf der Torte dekorativ verteilen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Torte mit restlicher Creme verzieren oder beschriften.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 19 g, Kh: 56 g, kJ: 1.785, kcal: 425