

Doppelstöckige Torte

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backrahmen

Für die Springform (Ø 20 cm):

etwas Fett
Backpapier

Karamell-Sahne-Füllung (am Vortag zubereiten):

60 g Zucker
300 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Möhren-Biskuit:

300 g Möhren
etwa 25 ml Zitronensaft von 1/2 Zitrone
8 Eiweiß (Größe M)
125 g Zucker
8 Eigelb (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
300 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Biskuitteig:

25 g Butter
2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
75 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Apfel-Sahne-Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)



etwa 32 Stück



aufwändig



bis 120 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

etwa 25 ml Zitronensaft von 1/2 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
3 EL Milch
100 g Zucker
2 Gl. Apfelkompott (Füllmenge 360 g)
4 EL Calvados
375 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

3 EL Quittengelee oder Apfelgelee
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zutaten für die Dekoration stehen bei den einzelnen Deko-Varianten.

1. Karamell-Sahne-Füllung: Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Holz- oder Metalllöffel auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Sahne dazugeben, einmal aufkochen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Alles in eine Rührschüssel füllen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3. 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 Backpapier zu einem Rechteck (38 x 28 cm) ausrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden nach dem Backen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Inzwischen für den Biskuitteig die Möhren schälen und fein raspeln, mit Zitronensaft beträufeln und zudecken.

5. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufstellen.

Die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

6. Möhren-Biskuit: Eiweiß sehr steif schlagen. 125 g Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Eigelb mit 200 g Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. schaumig rühren. Möhren auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen, auf die Masse geben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß in 2 Portionen unterheben. Den Teig auf dem Backblech im Backrahmen verteilen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

7. Backrahmen lösen und entfernen. Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen.

8. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Herdeinstellung: siehe oben

Backzeit: etwa 15 Min.

9. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

10. Knetteigboden auf eine Platte legen und mit Apfel- oder Quittengelee bestreichen. Möhren-Biskuit einmal waagrecht halbieren, den unteren Boden auf den Knetteigboden legen und leicht andrücken. Den gesäuberten Backrahmen um den Boden stellen.

11. Apfel-Sahne-Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark, Zitronensaft, Finesse, Milch, Zucker, Apfelkompott und Apfelschnaps verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Apfelmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.

12. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Apfel-Sahne auf dem Boden glatt streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

13. Karamell-Sahne-Füllung: Karamell-Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Runden Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Eine Schüssel (Ø etwa 20 cm, etwa 1,75 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Aus dem oberen Boden ein "Tortenstück" ausschneiden und die Schüssel mit dem Boden auslegen. Die Hälfte der Karamell-Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen, mit der übrigen Karamell-Sahne bestreichen und mit dem letzten Boden bedecken. Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

14. Den Backrahmen von der viereckigen Torte lösen, die Ränder evtl. mit einem spitzen Messer gerade schneiden. Kuppeltorte dekorativ darauf stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen.

15. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwa 5 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Viereckige Torte und Kuppeltorte mit der übrigen Sahne einstreichen und dekorativ mit der Sahne verzieren.

Oster-Deko (Abb. 1): 100 g Marzipan-Rohmasse vierteln und mit roter, gelber, grüner und blauer Speisefarbe einfärben. Daraus z. B. dünne Streifen schneiden, kleine Kugeln oder dünne Rollen formen und die Kuppel damit dekorativ als "Osterei" verzieren. An den Rand als "Nest" einige gehackte Pistazienkerne streuen.

Konfirmations-/Kommunions-Deko (Abb. 2): Torte **ohne** die Kuppeltorte zubereiten. 150 g Marzipan-Rohmasse mit etwas Speisefarbe gelb

einfärben und eine Kerze daraus formen. Übriges Marzipan halbieren. Eine Hälfte mit grüner Speisefarbe einfärben. Aus einem walnussgroßen Stück eine dünne Rolle formen und als Ranke über die Kerze legen. Übriges grünes Marzipan zu kleinen Kugeln rollen, diese flach drücken und dabei zu Blättern formen. Mit einem Holzstäbchen oder einem Messerrücken Blattvertiefungen eindrücken, die Blätter an die Ranke legen und leicht andrücken.

Nach Wunsch noch 50 g Vollmilchschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein kleines Papierspritztüchchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und z. B. den Namen des Kindes auf Backpapier "schreiben", dazu evtl. vorher eine Vorlage schreiben oder drucken. Wenn die Schokolade fest ist, die Buchstaben vorsichtig mit einem Messer ablösen und dekorativ auf die Torte legen.

Tauf-Deko (Abb. 3): 50 g Marzipan-Rohmasse mit roter Speisefarbe einfärben, einen Schnuller formen und auf die Torte legen. **Oder** 100 g Vollmilchschokolade **oder** Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ein Stück Backpapier über die Vorlage legen und ein Baby-Fläschchen oder Schnuller aus Schokolade aufspritzen. Wenn es fest geworden ist, vorsichtig mit einem Messer ablösen und auf den Kuchen legen. Nach Wunsch noch mit Schokobuchstaben belegen.

Hochzeitstorte mit Marzipanrosen: 100 g Marzipan-Rohmasse mit 20 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Gut die Hälfte des Marzipans nach Wunsch rot oder rosa einfärben, übriges Marzipan grün einfärben. Das Marzipan zu einer Rolle formen und in Stücke schneiden. Die Stücke zu haselnuss- bis walnussgroßen Kugeln formen, je nachdem, wie groß die Rose werden soll. Die Kugeln zwischen Frischhaltefolie mit einem Löffel zu "Blättern" flach drücken, dabei soll die obere "Blattseite" etwas dünner sein. Für jede Rose werden 5 oder 7 "Blätter" verwendet. Ein Blatt etwas aufrollen, die übrigen Blätter jeweils blütenförmig um das erste Blatt legen und am Blütenansatz fest andrücken. Für die Blätter grün gefärbte Marzipan-Rohmasse zu haselnussgroßen Kugeln formen, flach drücken und Blätter ausschneiden. Mit einem Hölzchen oder Messerrücken die Blattvertiefungen eindrücken. Die Rosen vor dem Dekorieren mind. 1 Tag bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 24 g, Kh: 39 g, kJ: 1.730, kcal: 413

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.