

Festtagstorte

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke



Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser , wenn nötig

Zum Bestreichen:

3 EL Aprikosenkonfitüre

Orangen-Mascarpone-Sahne:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 EL Orangenlikör
5 EL Orangenmarmelade
250 g kalte Schlagsahne

Preiselbeer-Sahne:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Gl. Wild-Preiselbeeren (angedickt, Füllmenge
395 g)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 100 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

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 und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

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

3. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Die Springform säubern und den Boden fetten. Backofentemperatur erhöhen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

4. 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. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

5. Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, unteren Biskuitboden auflegen und einen Tortenring darumstellen.

6. Preiselbeer-Sahne: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Wild-Preiselbeeren mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Preiselbeeren mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit den übrigen Preiselbeeren verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. 3/4 der Preiselbeer-Sahne auf den unteren Boden streichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken.

7. Orangen-Mascarpone-Sahne: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Likör und Marmelade verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Mascarpone-Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme auf dem mittleren Boden glatt streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Preiselbeer-Sahne auf dem oberen Boden glatt streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Tortenring lösen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwa 4 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) füllen. Mit übriger Sahne den seitlichen Rand der Torte einstreichen, dann mit der Sahne im Spritzbeutel dekorative Rosetten auf den oberen Tortenrand spritzen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 29 g, Kh: 60 g, kJ: 2.223, kcal: 530