

Harlekin-Torte

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 ml lauwarmes Wasser
300 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack

Außerdem:

150 g Aprikosenkonfitüre

Sahnefüllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



etwa 16 Stück



aufwändig



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



Abb. 1

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

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. 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. Lauwarmes Wasser und Speiseöl unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Masse in 3 Portionen teilen und jeweils einzeln mit Götterspeise Himbeer-, Waldmeister- und Zitronen-Geschmack verrühren. Genau in die Mitte der Springform 3 EL vom Himbeerteig einfüllen (**nicht** verstreichen!). Genau in die Mitte des Himbeerteiges 3 EL vom Waldmeistereig geben und genau in dessen Mitte 3 EL Zitronenteig geben (Abb. 1). Die 3 Teigmengen wie beschrieben übereinander einfüllen und nicht verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

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

3. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und auf eine Tortenplatte legen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und aufkochen.

4. Sahnefüllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Sahne mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Unteren Boden mit der Hälfte der Sahne bestreichen, oberen Boden **mit der Schnittfläche nach oben** auflegen, leicht andrücken. 2-3 EL der übrigen Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Mit restlicher Sahne den äußeren Seitenrand der Torte einstreichen und mit einem Tortengarnierkamm verzieren.

5. Die Oberseite der Torte mit Hilfe eines Löffelrückens mit der Aprikosenkonfitüre vorsichtig bestreichen, so dass sich dabei keine Krümel lösen. Zuletzt mit Sahne im Spritzbeutel einen Sahnering auf den oberen Tortenrand spritzen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 33 g, Kh: 43 g, kJ: 2.087, kcal: 498

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



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.