

Apfel-Beeren-Drip-Cake

Fruchtige Apfelbuttercreme zwischen Marzipan-Rührteig und Beerenaufstrich.

etwa 16 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
500 ml Apfelsaft
50 g Zucker
250 g weiche Butter

Rührteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
250 g weiche Butter oder
Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
3 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Tränken:

125 ml Apfelsaft
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)

Zum Bestreichen:

3 - 4 EL samtiger Johannisbeer-
Fruchtaufstrich

Guss:

etwa 1 TL Butter
100 g Puderzucker
4 - 6 TL Holundersaft

Zum Verzieren:

etwa 150 g tiefgekühltes
gemischtes Beerenobst

1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit Apfelsaft und 50 g Zucker**, zubereiten. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

2 Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Rührteig:

Marzipan auf einer Haushaltsreibe raspeln. Butter oder Margarine und Marzipanraspeln in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

- 4 Den Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann mit Hilfe einer Schablone oder einem Teller 5 runde Böden (Ø etwa 16 cm) ausschneiden (Abb. 1).



5 Buttercreme:

Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

6 Tränken:

Einen Boden auf eine Platte geben. Apfelsaft mit Rum-Aroma mischen und den Boden mit etwas davon tränken. Dünn mit dem Aufstrich bestreichen und knapp 1/5 der Buttercreme darauf verstreichen. So fortfahren, bis alle Böden übereinandergestapelt sind. Zum Schluss die Torte dünn mit der übrigen Buttercreme einstreichen, dabei ruhig den Fruchtaufstrich mit verstreichen und etwas verwischen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen, so dass sie komplett fest und kalt ist.

7 Guss:

Butter zerlassen. Puderzucker mit Holundersaft und geschmolzener Butter zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Zunächst mit einem Teelöffel nur so einen Ring am Rand des oberen Bodens geben, dass etwas Guss als "Nasen" an der Torte herunterläuft (Abb. 2). Diese "Nasen" fest werden lassen, dann erst den übrigen Guss auf dem frei gebliebenen Teil auf dem oberen Boden verstreichen. Guss fest werden lassen.



8 Verzieren:

Vor dem Servieren die Torte mit den tiefgekühlten Beeren belegen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Tränke können Sie das Rum-Aroma auch weglassen.
- Ohne Guss und Beeren ist die Torte einfriergeeignet.