



# Aranca-Weinsahnetorte

Eine sahnige Torte mit feiner Zitronennote und Sekt für den Sommer.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Belag:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker aranca  
Aprikose-Maracuja  
400 ml trockener Weißwein

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Raspelschokolade und Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokolade und Mandeln kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Boden vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 Belag zubereiten:**

Backpapier vom Boden abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Sahne mit Sahensteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 3-4 EL Sahne zum Verzieren in den Kühlschrank stellen. Aranca mit Wein nach Packungsanleitung aufschlagen. Übrige Sahne unterheben. Die Creme auf dem Boden verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Tortenring lösen und entfernen. Übrige Sahne in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Torte mit Sahnetuffs garnieren. Nach Belieben die Torte mit Schokoladenraspeln und gerösteten, gehobelten Mandeln verzieren.

