



Die Maus Torte

Zum Geburtstag der Maus und für viele kleine Mäuschen eine zitronige Mascarpone-Sahne-Torte im besonderen Ombré-Look.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Biskuitteig I:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl

Biskuitteig II:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl

Füllung:

etwa 3 geh. TL
Waldfruchtkonfitüre
150 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
etwa 4 EL Lemon Curd

Creme:

600 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl
250 g Mascarpone
70 g Puderzucker
etwa 1 TL Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Wie backe ich eine hohe Ombré-Torte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Biskuitteig zubereiten:

Zwei Biskuitböden nacheinander backen: 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. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter mit dem Zitronenextrakt kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Zum Verzieren:

Heidelbeeren (Blaubeeren)

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Biskuitboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

4 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und jeden Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Einen oberen Boden beiseitelegen. Einen unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen und mit Waldfruchtconfiture bestreichen. Heidelbeeren waschen, putzen und den bestrichenen Boden damit belegen, dabei 2 cm am Rand frei lassen. Die 2 anderen Böden daneben legen und jeweils mit 2 EL Lemon Curd bestreichen.

5 Tortencreme zubereiten und Torte fertigstellen:

400 g Schlagsahne mit **2 Btl.** Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Zitronenextrakt, Mascarpone und Puderzucker hinzufügen und kurz unterrühren. 350 g Tortencreme zu je 1/3 auf den Boden mit den Heidelbeeren und die 2 bestrichenen Böden verteilen und glatt steichen. Die 3 Böden übereinandersetzen und mit dem zurückgehaltenen oberen Boden abschließen. Mit der Hälfte der restlichen Sahnecreme die Tortendecke und den oberen Tortenrand einstreichen.

- 6 **200 g Schlagsahne** mit 1 Btl. Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Orange Lebensmittelfarbe und 2-4 Tropfen rote Back- und Speisefarbe zugeben und kurz unterrühren. 2/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) geben und einige Tupfen dekorativ auf die Tortendecke spritzen, dann 3 dicke Streifen um den unteren Tortenrand spritzen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 7 Übrige orange Sahne mit der restlichen weißen Creme verrühren, in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und in Streifen auf den noch freien Tortenrand spritzen. Falls vorhanden, die Torte mit der Garnierscheibe auf eine drehbare Tortenplatte setzen und den Rand mit einer langen Palette glatt ziehen. Die Ombré-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 8 **Verzieren:**
Vor dem Servieren die Maus Torte mit Heidelbeeren belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tortenböden können gut vorbereitet und eingefroren werden.

