






Doppelstöckige Torte

Das beste Rezept für eine leckere zweistöckige Sahnetorte – die perfekte Torte zu festlichen Angelegenheiten.

etwa 32 Stück    aufwändig   bis 120 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backrahmen

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Karamell-Sahne-Füllung (am Vortag zubereiten):

60 g Zucker
300 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Marzipanrosen (am Vortag zubereiten):

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
etwa 20 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot, grün

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-
Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine

Möhren-Biskuit:

300 g Möhren
etwa 2 EL Zitronensaft (etwa 1/2
Zitrone)
8 Eiweiß (Größe M)
125 g Zucker

Wie backe ich eine festliche Torte?:

1 Karamell-Sahne-Füllung zubereiten:

Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Holz- oder Metalllöffel auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Sahne dazugeben, einmal aufkochen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Alles in eine Rührschüssel füllen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Marzipanrosen:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker verkneten. Gut die Hälfte des Marzipans nach Wunsch rot oder rosa einfärben, übriges Marzipan grün einfärben. Das Marzipan zu einer Rolle formen und in Stücke schneiden. Die Stücke zu haselnuss- bis walnussgroßen Kugeln formen, je nachdem, wie groß die Rose werden soll. Die Kugeln zwischen Frischhaltefolie mit einem Löffel zu "Blättern" flach drücken, dabei soll die obere "Blattseite" etwas dünner sein. Für jede Rose werden 5 oder 7 "Blätter" verwendet. Ein Blatt etwas aufrollen, die übrigen Blätter jeweils blütenförmig um das erste Blatt legen und am Blütenansatz fest andrücken. Für die Blätter grün gefärbte Marzipan-Rohmasse zu haselnussgroßen Kugeln formen, flach drücken und Blätter herausschneiden. Mit einem Hölzchen oder Messerrücken die Blattvertiefungen eindrücken. Die Rosen vor dem Dekorieren **mind. 1 Tag** bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

3 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

4 Mürbeteig zubereiten:

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 Backpapier zu einem Rechteck (38 x 28 cm) ausrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Boden nach dem Backen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Inzwischen für den Biskuitteig die Möhren schälen und fein raspeln, mit Zitronensaft beträufeln und zudecken.

6 Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufstellen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

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

8 Eigelb (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
300 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Biskuitteig:

25 g Butter
2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
75 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Apfel-Sahne-Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)
etwa 2 EL Zitronensaft (etwa 1/2 Zitrone)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 EL Milch
100 g Zucker
720 g Apfelkompott (Füllmenge)
4 EL Calvados
375 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

3 EL Quittengelee oder Apfelgelee
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif



7 Möhren-Biskuit zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. 125 g Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Eigelb mit 200 g Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. schaumig rühren. Möhren auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen, auf die Masse geben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß in 2 Portionen unterheben. Den Teig auf dem Backblech im Backrahmen verteilen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

- 8 Backrahmen lösen und entfernen. Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen.

9 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 15 Min.

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

- 11 Mürbeteigboden auf eine Platte legen und mit Apfel- oder Quittengelee bestreichen. Möhren-Biskuit einmal waagrecht halbieren, den unteren Boden auf den Mürbeteigboden legen und leicht andrücken. Den gesäuberten Backrahmen um den Boden stellen.

12 Apfel-Sahne-Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark, Zitronensaft, Finesse, Milch, Zucker, Apfelkompott und Apfelschnaps verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Apfelmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.



- 13** Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Apfel-Sahne auf dem Boden glatt streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 14** **Karamell-Sahne-Füllung zubereiten:**
Karamell-Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Runden Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Eine Schüssel (Ø etwa 20 cm, etwa 1,75 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Aus dem oberen Boden ein "Tortenstück" herausschneiden und die Schüssel mit dem Boden auslegen. Die Hälfte der Karamell-Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen, mit der übrigen Karamell-Sahne bestreichen und mit dem letzten Boden bedecken. Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 15** Den Backrahmen von der viereckigen Torte lösen, die Ränder evtl. mit einem spitzen Messer gerade schneiden. Kuppeltorte dekorativ darauf stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen.
- 16** Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwa 5 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Viereckige Torte und Kuppeltorte mit der übrigen Sahne einstreichen und dekorativ mit der Sahne verzieren. Vor dem Servieren die Marzipanrosen auflegen.

