

Eierlikör-Oster-Wickeltorte

Österliche Wickeltorte mit Eierlikör-Sahne-Creme.

etwa 12 Stück



aufwändig

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Tortenring

Fett

Streuselteig:

100 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 EL Dr. Oetker Kakao

50 g Zucker

60 g weiche Butter

1 TL Wasser

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 TL Dr. Oetker Kakao

Eierlikör-Sahne:

250 ml kalter Eierlikör

4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

500 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne

bunte Schokoladeneier oder dragierte

Eier/Mandeln

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und einen Kreis (Ø etwa 18 cm) darauf zeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einem Rührbecher mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel im vorgezeichneten Kreis zu einem runden Boden andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

3

Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erhaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

4 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit dem 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. Die Hälfte des Teiges in einen Gefrierbeutel geben. Unter die andere Hälfte **kurz** den Kakao rühren und ebenfalls in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und zuerst den hellen Teig von der kurzen Seite her in Streifen mit etwa 1 cm Abstand auf das Backpapier spritzen, dann die Zwischenräume mit dem dunklen Teig füllen (Abb. 1) und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 5 Den Streuselboden auf eine Tortengarnierscheibe legen. Den Biskuitboden in 5 Streifen (etwa 30 x 8 cm) schneiden.

6 Eierlikör-Sahne:

Eierlikör in eine Rührschüssel geben. **2 Btl. Gelatine fix** mit einem Schneebesen etwa 1 Min. in den Eierlikör einrühren. Sahne mit **2 Btl. Gelatine fix** steif schlagen und zuletzt den Vanillin-Zucker unterrühren. Die Sahne unter den Eierlikör heben und alles gleichmäßig auf der geschnittenen Biskuitplatte verstreichen.

- 7 Die Creme einige Minuten anziehen lassen. Dann erst den ersten Streifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Streuselboden stellen. Die anderen Streifen (immer am vorherigen Streifen ansetzen) weiter darumwickeln. Die Streifen evtl. halbieren. Evtl. überstehenden Streuselboden abschneiden. Einen Tortenring um die Torte stellen und diese mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Sahne steif schlagen. Tortenring lösen und entfernen. Sahne auf der Tortenoberfläche verstreichen. Kurz vor dem Servieren mit bunten Eiern und Blüten dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch etwas Sahne auf die Nahtstellen streichen und dekorieren.
- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.