

Engelchen-Teufelchen-Torte

Torte mit 2 schokoladigen Füllungen und kontrastreicher Engel- und Teufelchenverzierung.

etwa 16 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Wie wird eine Torte mit Engelsflügeln und als Teufelchen dekoriert?:

Am Vortag:

① Helle Ganache:

Weißer Kuvertüre hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Vanilleschote, -mark und Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Butter in kleinen Stückchen zugeben und unter Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen, Vanilleschote entfernen und erkalten lassen.

② Dunkle Ganache:

Zartbitter-Kuvertüre hacken. Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Diese Masse ebenfalls in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Helle Ganache:

400 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
250 g Schlagsahne
80 g Butter

Dunkle Ganache:

450 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
350 g Schlagsahne
100 ml Milch

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
5 EL heißes Wasser
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

3 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

Zum Tränken:

150 ml Orangensaft
3 EL Orangenlikör

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,
gelb, rot



3 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

4 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Erkalte, gesäuberte Springform fetten.

5 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen, dann den Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



6 Engelsdekoration:

Für die **Engelsdekoration** 50 g weißen Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen, großen Gefrierbeuteln etwa 1/2 cm dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablone das Grundgerüst für die Flügel ausschneiden. Fondant-Decke abrollen und in der Mitte durchschneiden. Eine Hälfte der Fondant-Decke auf der Folie lassen, zusammenrollen, luftdicht verpacken und beiseitelegen. Die andere Hälfte mit dem weißen Fondantrest verkneten. Nun kleine Stücke abreißen, zu Tropfen formen und flach drücken. Beginnend von den unteren Flügelspitzen den Tropfen mit der Spitze nach unten leicht andrücken. Einen weiteren Tropfen überlappend andrücken. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Flügel komplett bedeckt sind (Abb. 1). Die fertigen Flügel auf jeweils 2 runden Kochlöffelstielen gebogen mind. 4 Std. trocknen lassen. Für den Heiligenschein 2 dünne (Ø 1/2 cm), etwa 15 cm lange Fondantstränge rollen und verwirbeln. Die Enden zu einem Kreis zusammendrücken. Mit etwas Wasser bestreichen, mit Lillifee-Juwelen bestreuen und trocknen lassen.



Am nächsten Tag:

7 Bestreichen:

Mitgebackenes Backpapier vom Biskuitboden abziehen und Gebäck auf eine Platte zurückstürzen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Aprikosen-Fruchtaufstrich bestreichen. Den unteren Biskuitboden auflegen.

8 Tränken:

Orangensaft mit Likör verrühren. Den Boden mit der Hälfte der Tränke mit einem Backpinsel bestreichen.

9 Füllung zubereiten:

Die helle und dunkle Ganache jeweils mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz cremig rühren. 5 EL der hellen Ganache und 1/3 der dunklen Ganache beiseitestellen. Die Hälfte der hellen Ganache auf eine Hälfte des Biskuitbodens verstreichen. Auf die andere Hälfte die Hälfte der dunklen Ganache verstreichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Tränke bestreichen. Übrige Hälfte der hellen Ganache auf der "hellen Engelchen-Seite" verstreichen. Übrige dunkle Ganache auf der "dunklen Teufelchen-Seite" verstreichen. Den letzten Boden auflegen und leicht andrücken. Den Rand und die Oberfläche der hellen Seite dünn mit der übrigen hellen Ganache einstreichen. Die dunkle Seite der Torte (Oberfläche und Seite) mit der restlichen dunklen Ganache mit Hilfe eines Teelöffels wellig einstreichen (Abb. 2). Torte mind. 1 Std. kalt stellen.



10 Verzieren:

Für die **Teufelsdekoration** ein etwa walnussgroßes Stück weißen Fondant mit gelber Speisefarbe einfärben und ein Dreieck als Schwanzspitze formen. 100 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. mit Puderzucker verkneten. 1/3 des roten Fondants zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kleine und große Flammen (Abb. 3) ausschneiden und an die Seite der dunklen Torte kleben. Den restlichen roten Fondant zu einem kegelförmigen Schwanz formen und auf die Torte legen, das dünne Ende soll auf der Oberfläche der Torte liegen. Gelbe Schwanzspitze anlegen.



- 11 Zum Schluss den hellen Teil der Torte mit der zur Seite gestellten Fondant-Decke eindecken, dabei die Fondant-Decke mit der Schneidekante mittig auf die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Flügel sowie Heiligenschein darauflegen. Sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.