

Feentorte

Kleine Zitronen-Buttercreme-Torte mit Zauberstab und Diadem.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Zum Verzieren:

1 Papierstrohalm
100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,
rot
80 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

150 g weiche Butter
250 g Puderzucker
175 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Zitronensaft

Wie backe ich eine Feentorte?:

1 Vorbereitung Verzierung:

Etwa 1/3 des Fondants für das Diadem zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Schablone (s. Anlage) auflegen und ausschneiden. Nach Wunsch mit einer kleinen Lochtülle oder einem Strohalm Löcher als Verzierung ausstechen. Ein Trinkglas mit Backpapier belegen und das Diadem zum Trocknen darüberlegen (Abb. 1).



- 2 Übrigen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 1 cm dick ausrollen und 2 Sterne (etwa 8 cm, s. Schablone) ausstechen. Auf einen Stern Zuckerschrift verteilen, den Strohalm auflegen und leicht andrücken. Den zweiten Stern auflegen, andrücken und zum Trocknen auf Backpapier legen. Zauberstab und Diadem nach Wunsch mit weißer Zuckerschrift und Dekor Kreation verzieren. Beides am besten über Nacht trocknen lassen.



3 Vorbereitung Biskuitteig:

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

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

4 Biskuitteig zubereiten:

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 weitere 2 Min. schlagen. Einige Tropfen rote Speisefarbe unterrühren. 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 27 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen erkalten lassen.

5 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, dann Frischkäse und Zitronensaft unterrühren. 1/3 der Füllung auf den unteren Boden geben und verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die Hälfte der übrigen Creme darauf verstreichen. Den oberen Boden auflegen, die übrige Creme darauf und am Rand glatt streichen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren die Dekor Kreation mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand verteilen. Den Zauberstab und das Diadem auf die Torte legen. Etwas Dekor Kreation als Feenstaub auf den Zauberstab streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann ohne Verzierung 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.
- Statt Schablone können auch Sternausstecher in der passenden Größe genommen werden.

