

# 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 Papierstrohhalm  
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 Strohhalm 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 Strohhalm 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:**

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:**

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.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

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

