

Festliche Blumen-Torte

Schokoladen-Vanille-Torte für die weißen Feste mit einer Blüten-Dekoration aus russischen Tüllen.

etwa 30 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Tortenring
Blütentülle Magnolie
Blütentülle Narzisse
Blütentülle Rose
Blütentülle Tulpe
Grastülle

Rührteig:

6 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
375 g weiche Butter oder Margarine
350 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
6 Eigelb (Größe M)
275 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
50 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 ml Rum oder Milch
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
80 g Zucker
1 l Milch

Zum Einstreichen und Verzieren:

2 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
1 kg kalte Schlagsahne
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

Wie backe ich eine festliche Blumen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Auf 5 Backpapierbögen jeweils einen Kreis von Ø 30 cm mit Hilfe des Tortenrings zeichnen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin, Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit dem Rum oder der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

- 3 Den Teig gleichmäßig auf die 5 Backpapierbögen verteilen und bis zur Markierung glatt streichen. Gleichmäßig mit Raspelschokolade bestreuen und jeweils einen Bogen Backpapier auf das Blech ziehen. Tortenring darumstellen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Tortenring lösen, den Boden auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Tortenring evtl. säubern und die anderen Böden wie oben beschrieben backen.

- 4 Einen Boden auf eine große Platte oder ein Brett legen und den gesäuberten Tortenring darumstellen.

5 Füllung:

Beide Päckchen Puddingpulver zusammen mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen. Etwa 1/4 des **heißen** Puddings auf den untersten Boden streichen. Nächsten Boden auflegen und wieder etwa 1/4 des Puddings aufstreichen. So fortfahren, bis Böden und Pudding aufgebraucht sind. Die letzte Schicht ist ein Boden. Die Torte zudecken und am besten 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

- 6 Den Tortenring lösen und entfernen.

7 Verzieren:

1 Pck. Tortencreme in eine Rührschüssel geben. **500 g** Sahne hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Creme in etwa 6 Portionen teilen. Eine Portion weiß lassen und den Rest mit Lebensmittel- und Speisefarbe beliebig einfärben. Cremes 15 - 30 Min. kalt stellen.

8 Einstreichen:

1 Pck. Tortencreme in eine Rührschüssel geben. **500 g** Sahne hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Torte damit einstreichen.

- 9 Für **einfarbige Blüten oder Gras** weiße oder eingefärbte Cremeportionen in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle geben. Für **zweifarbige Blüten** eine eingefärbte Portion Creme auf ein Stück Frischhaltefolie (etwa 20 x 10 cm) streichen. darauf einen Teil einer anderen gefärbten Portion Creme geben, dabei an den Längsseiten je etwa 2 cm Rand frei lassen (Abb. 1).



- 10 Mit Hilfe der Folie aufrollen (Abb. 2).



- 11 Eine Seite abschneiden (Abb. 3).



- 12 Und in den vorbereiteten Spritzbeutel mit einer Blütentülle geben (Abb. 4).



- 13 Für **dreifarbige Blüten** eine eingefärbte Portion Creme auf ein Stück Frischhaltefolie (etwa 20 x 10 cm) streichen. darauf einen Teil einer anderen gefärbten Portion Creme geben und an den Längsseiten je etwa 2 cm Rand frei lassen. Nun hierauf mittig einen dünnen Strang einer anders eingefärbten oder der weißen Creme geben (Abb. 5). Mit Hilfe der Folie aufrollen, eine Seite abschneiden und in den vorbereiteten Spritzbeutel mit einer Blütentülle geben (Abb. 2-4).



- 14 Nun die Blüten direkt auf die Tortenoberfläche spritzen. Eine Spitze aus einem Einweg-Spritz- oder Gefrierbeutel herausschneiden (Abb. 6). Mit einer grün eingefärbten Portion Creme befüllen und Blätter in die verbliebenen Zwischenräume und am Rand spritzen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Böden auch nacheinander in einer Springform (Ø 30 cm) backen.
- Bei Heißluft können Sie auch mehrere Böden gleichzeitig backen.
- Die Torte ist einfriergesegnet.