

Festliche Röschentorte

Eine süß dekorierte Torte mit Aprikosen-Maracuja-Füllung und Käse-Sahne-Creme, die Blüten-Deko Schritt für Schritt mit Bildern erklärt.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für 2 Springformen (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

130 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Fruchtfüllung:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)

2 Maracuja

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

Sahnefüllung:

250 g Speisequark (Magerstufe)

Saft von 1 Zitrone

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Tränken:

etwa 75 ml Maracujanektar

Zum Verzieren:

150 g weiche Butter

150 g Puderzucker

400 g Doppelrahm-Frischkäse

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

1 Vorbereiten:

Beide Springformböden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einrieseln lassen. Die Masse 2 Min. weiterschlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig in den beiden Springformen verteilen und glatt streichen. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

- 3 Die Tortenböden aus der Springform lösen, auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen und erkalten lassen. Dann das Backpapier lösen und die Böden jeweils einmal waagrecht durchschneiden.

4 Fruchtfüllung zubereiten:

Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Das Fruchtfleisch in einen Messbecher geben und mit der Aprikosenflüssigkeit auf 200 ml auffüllen. Die Aprikosen sehr fein würfeln. Den Tortenguss nach Packungsanleitung, aber nur mit den 200 ml zubereiten. Aprikosenstücke unterrühren und die Fruchtfüllung in eine Schüssel umfüllen. Die heiße Füllung mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

5 Sahnefüllung zubereiten:

Quark mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen verrühren. Schlagsahne mit Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Sahnefüllung und die Fruchtfüllung jeweils in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen. Eine etwa 1 cm große Ecke abschneiden. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Nektar tränken. 1/3 der Sahnefüllung in Ringen auf den Boden spritzen und die Fruchtfüllung dazwischen (Abb. 1).



- 6 Den zweiten Boden auflegen, tränken und ebenso füllen wie den ersten. Den dritten Boden genauso verarbeiten. Den vierten Boden mit der Schnittfläche nach oben auflegen, so dass oben eine gerade Oberfläche entsteht. Die Torte am Rand glatt streichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 5 Min. hell schaumig rühren. Puderzucker dazugeben und noch etwas weiter schlagen. Frischkäse kurz unterrühren. Die Torte einmal ganz dünn einstreichen, um die Krümel zu binden. Dann nochmal komplett glatt einstreichen (Abb. 2).



- 8 Einen EL der Creme mit Speisefarbe leicht grün anfärben und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Den Rest der Creme halbieren. Mit etwas rosa Speisefarbe jede Hälfte in einem anderen Rosa-Ton anfärben. Rundherum am Rand der Torte Kleckse aus den unterschiedlichen rosa Cremes verteilen (Abb. 3).



- 9 Mit einer großen Teigkarte oder einem langen Lineal nochmal glatt ziehen (Abb. 4).



- 10 Die übrigen rosa Cremes verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 6 mm) füllen. Kleine Röschen auf und einen dekorativen Rand unten an die Torte spritzen (Abb. 5).



- 11 Vom Spritzbeutel mit der grünen Creme eine kleine Ecke abschneiden (Abb. 6).



- 12 Grüne Blätter an die Röschen spritzen (Abb. 7). Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vorher den Rand noch mit den kleinen weißen Perlen aus der Dekor-Mischung verzieren.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann ohne Verzierung gut am Vortag vorbereitet werden.

