





Festliche Sternen-Torte

Weihnachtliche Marzipantorte mit schokoladiger Dekoration für die Festtage

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
10 g Dr. Oetker Kakao
1 EL Milch

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
200 ml Milch
125 g sehr weiche Butter

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-
Decke
125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel (Becher)
125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Hell (Becher)

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp 2/3 des Teiges in der Springform verstreichen. Kakao sieben, mit Milch unter den übrigen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

Springformrand und Kuchen vom Boden lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung:

Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Butter zugeben und mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Min. zu einer glatten Creme aufschlagen. Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Kuchen und Rand mit der Buttercreme leicht kuppelförmig bestreichen.

4 Verzieren:

Marzipan-Decke abrollen und auf den Kuchen legen. Rand glätten und andrücken. Überstehendes Marzipan abschneiden, zu einer dünnen Rolle formen und um den Kuchen legen. Beide Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Jeweils eine kleine Ecke der Tülle abschneiden. Mit der Glasur auf Backpapier erst langsam Sternkonturen (5-6 cm) zeichnen (Abb. 1) und diese fest werden lassen.



Dann mit andersfarbiger Glasur vorsichtig ausfüllen (Abb. 2) und Sterne vollständig fest werden lassen. Den Kuchen nach Belieben mit einem festlichen Schriftzug verzieren. Glasursterne mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Backpapier lösen und die Torte damit verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.
- Für einen Schriftzug in Druckbuchstaben, die Buchstaben zunächst auf Backpapier auftragen und fest werden lassen.