

Festtagstorte

Eine festliche Torte mit fruchtiger Sahnefüllung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 100 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Wasser evtl.

Zum Bestreichen:

3 EL Aprikosenkonfitüre

Preiselbeer-Sahne:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

etwa 400 g angedickte Wild-

Preiselbeeren

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g kalte Schlagsahne

Orangen-Mascarpone-Sahne:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

250 g Mascarpone

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

2 EL Orangenlikör

5 EL Orangenmarmelade

250 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 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 die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen 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 30 Min.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Springform säubern und den Boden fetten. Backofentemperatur erhöhen.

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

- 4 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Bestreichen:

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, unteren Biskuitboden auflegen und einen Tortenring darumstellen.

- 6 Preiselbeer-Sahne zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Wild-Preiselbeeren mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Preiselbeeren mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit den übrigen Preiselbeeren verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. 3/4 der Preiselbeer-Sahne auf den unteren Boden streichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken.

- 7 Orangen-Mascarpone-Sahne:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Likör und Marmelade verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Mascarpone-Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme auf dem mittleren Boden glatt streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Preiselbeer-Sahne auf dem oberen Boden glatt streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif





8 Verzieren:

Tortenring lösen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwa 4 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) füllen. Mit übriger Sahne den seitlichen Rand der Torte einstreichen, dann mit der Sahne im Spritzbeutel dekorative Rosetten auf den oberen Tortenrand spritzen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die beiden Böden kann man gut einen Tag im Voraus backen oder auch einfrieren.

