

Fruchtig-exotische Kuppel

Eine cremige Torte mit Fruchtcocktail für feierliche Anlässe

etwa 20 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für den Schneeschlagkessel (Ø 26,5 cm, Inhalt 2,25 l):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

80 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Knetteig:

100 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

60 g weiche Butter oder

Margarine

Füllung:

264 g tropischer Fruchtcocktail (Abtropfgew.)

400 g kalte Schlagsahne

100 ml Maracujanektar oder

Passionsfruchtnektar

100 ml warmes Wasser

500 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

450 g helle Konfitüre, z. B.

Ananas

1 Karambole (Sternfrucht)

125 g Cocktail-Kirschen

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Für die Füllung Fruchtcocktail auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker, Finesse und Salz in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen Kreis von etwa 22 cm Ø auf ein Stück Backpapier zeichnen und den Teig darauf ausrollen (ggf. mit Hilfe eines Tortenrings ausstechen). Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen, mehrfach mit einer Gabel einstechen und backen.

(Abtropfgew.)
Kokosraspel

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und etwa 100 g zum Aprikotieren beiseitestellen. Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Platte mit der Konfitüre bestreichen, von der längeren Seite her aufrollen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schüssel zuerst mit Frischhaltefolie, dann mit den Biskuitscheiben auslegen.

5 Füllung:

Fruchtcocktail klein schneiden. Sahne steif schlagen. Käse-Sahne Tortencreme nach Packungsanleitung, **aber mit 100 ml Nektar und 100 ml Wasser**, zubereiten. Die Sahne in 2 Portionen mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Fruchtcocktail vorsichtig unter die Creme heben. Creme in die Schüssel einfüllen und glatt streichen. Knetteigboden evtl. zurechtschneiden, auf die Creme legen und leicht andrücken. Den Kuchen mind. 3 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

6 Verziern:

Karambole waschen und in Scheiben schneiden. Einige Cocktail-Kirschen mit Küchenpapier trocken tupfen. Kuppeltorte vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen. Übrige Konfitüre in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Mit Hilfe eines Backpinsels die Kuppel und die Karambolescheiben damit bestreichen. Die Cocktail-Kirschen und die Karambolescheiben dekorativ in die Kuppel stecken. Kokosraspel mit Hilfe einer Teigkarte an den unteren Rand der Kuppel anbringen und die Kuppel bis zum Servieren kalt stellen.

