






# Fruchtige Flamingo-Torte

Joghurtmousse mit Weinbergpfirsichen und einer sommerlichen Flamingo-Deko.

etwa 14 Stück    aufwändig   bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Tortenring  
Fett

### Für den Flamingo:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Kakao  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
175 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

600 g Weinbergpfirsiche  
2 EL Wasser  
110 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 g Joghurt  
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
400 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
etwa 300 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , rot und gelb

## 1 Am Vortag den Flamingo modellieren:

Beide Päckchen Fondant verkneten. Ein gut haselnussgroßes Stück beiseitelegen. Ein weiteres haselnussgroßes Fondantstück mit Kakao braun einfärben. Etwa 3/4 des übrigen Fondants mit roter und gelber Speisefarbe orange-rosa ("flamingofarben") einfärben. Sollte der Fondant zu weich werden, etwas Gustin unterkneten. Den übrigen Fondant mit blauer Speisefarbe einfärben (Abb. 1).



## 2 Aus dem braunen Fondant eine kleine Kugel als **Pupille** formen. Den Rest zu einem etwa 2 cm langen und etwa 1 cm breiten Dreieck für die **Schnabelspitze** formen.

- 3 Aus dem weißen Fondant eine kleine Kugel als **Auge** sowie ein Rechteck (etwa 1 x 0,5 cm) für den **Schnabelfortsatz** formen (Abb. 2). Diesen mit einem Tupfen Zuckerschrift mit dem braunen Dreieck als Schnabel zusammenkleben.



- 4 Flamingo-Schablone ausschneiden. Den orange-rosafarbenen Fondant am besten zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel knapp 1 cm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und den **Flamingokörper** mit einem spitzen Messer ausschneiden (Abb. 3). Die Kanten mit den Fingern glätten.



- 5 Den orange-rosafarbenen Schnabel abschneiden und den braun-weißen Schnabel mit einem Tupfen Zuckerschrift ankleben (Abb. 4). Ebenso das Auge und die Pupille aufkleben.



- 6 Den abgeschnittenen Fondant erneut verkneten und aus einem walnussgroßen Stück 2 etwa 8,5 cm lange Rollen für die **Beine** formen. Ein Bein biegen (Abb. 5). Übrigen Fondant dünn ausrollen und Taler (Ø etwa 2 cm) ausstechen.



- 7 Aus der Hälfte des blauen Fondants 4 **Wassertropfen** formen. Übrigen Fondant zu einer **Pfütze** formen.

- 8 Alles **über Nacht** auf Backpapier trocknen lassen.



**9 Vorbereiten:**

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

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

**10 Biskuitteig zubereiten:**

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und 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 28 Min.**

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

**11 Füllung zubereiten:**

Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne Wasser, **1 EL Zucker** und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen und die Pfirsichstücke etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Pfirsiche in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darumstellen.

- 12** Joghurt mit **2 Btl. Gelatine fix** in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Übrigen Zucker unterrühren. Sahne mit **2 Btl. Gelatine fix** steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Zum Schluss Pfirsichwürfel zugeben und unterrühren. Die Hälfte der Joghurtmousse auf den unteren Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Füllung darauf verteilen. Letzten Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**13 Verzieren:**

Tortenring lösen und entfernen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Die Sahne mit roter und gelber Speisefarbe orange-rosafarben einfärben und den Tortenrand damit einstreichen. Den oberen Biskuitboden **bis zum Rand** mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen. Fondanttaler sofort auf die weiche Kuvertüre an den Tortenrand legen und leicht andrücken. Ebenso den Flamingo sowie die 2 Beine und die Pfütze mit Tropfen vorsichtig auf die Torte legen. Torte **sofort servieren**.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Pfirsiche können Sie auch Pfirsiche aus einer Dose (Abtropfgew. 480 g) nehmen. Diese vorher nicht dünsten.
- Zum Ausstechen der Taler können Sie z. B. einen "Flaschendeckel" nehmen.

