

Fuchs-Torte

Ein All-in-Teig, gefüllt mit einer Buttercreme und süß verziert.

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g weiche Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Füllung:

4 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

Buttercreme:

180 g weiche Butter
300 g Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille,
Zimmertemperatur
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange

Wie backe ich eine Fuchs-Torte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre hacken. Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre, zufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend Kuvertüre unterheben. Teig in die Springform geben und 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.

3 Verzieren:

Inzwischen die Fondant-Verzierung vorbereiten. Ein etwa walnussgroßes Stück Fondant für die Ohren mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Zu 2 Kegeln formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel flach drücken. Ein knapp walnussgroßes Stück weißen Fondant zu 2 kleineren Kegeln formen und auf die größeren Ohrenteile legen. Aus dem übrigen Fondant 3 gleich große Kugeln formen. Davon für die Augen 2 Ovale zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel flach drücken. Und für die Nase 1 Kugel zu einem Rechteck etwas flach drücken (Abb. 1). Mit der Zuckerschrift Pupillen und Nasenspitze aufspritzen.



4 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Papier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit Aprikosenaufstrich bestreichen und den oberen Boden auflegen.

5 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Pudding portionsweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben. Etwa 1/3 der Creme abnehmen und den Rest mit Lebensmittelfarbe orange einfärben.

6 Verzieren:

Die orangefarbene Buttercreme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) tupfenartig als Fell auf und um die Torte spritzen, dabei mit Hilfe eines Tellers das Gesicht einteilen (Abb. 2). Weiße Creme danach als Backenfell aufspritzen. Torte in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist. Vor dem Servieren Augen, Ohren und Nase auflegen.

