



Gefüllte Geburtstagstorte

Zitronenwolke mit erfrischender Füllung und süßer Dekoration

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-
Wolke
3 Eier (Größe M)
200 g Schlagsahne

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Zitronensaft
4 EL Schlagsahne oder Milch

Zum Aprikotieren:

etwa 2 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke
Dr. Oetker Schokodekor Alphabet
& Ziffern
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Backmischung mit Eiern und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Teig in die Form füllen, glatt streichen, **kein Dekorzucker aufstreuen** und nach Packungsanleitung backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Kuchen nach Packungsanleitung erkalten lassen.



- ③ **Füllung:**
Mitgebackenes Backpapier abziehen und Kuchen waagrecht halbieren. Frischkäse, Zitronensaft, Dekorzucker (liegt der Backm. bei) und Sahne oder Milch miteinander verrühren und auf dem unteren Boden verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen.

- ④ **Aprikotieren:**
Aprikosenaufstrich in einem kleinen Topf gut aufkochen. Mit einem Backpinsel das Gebäck gleichmäßig einstreichen.

- ⑤ **Verzieren:**
Kurz vor dem Servieren Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen und den Kuchen damit einkleiden. Buchstaben, Ziffern, Gebäckschmuck und Dekorherzen mit Zuckerschrift ankleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man gut am Vortag backen.

