



Gefüllte Schmetterlingstorte

Naked Cake mit Schmand und Mandarinen

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

Schmandcreme:

500 g Schmand
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
etwa 2 EL Puderzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

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



3 Tränken:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Die Schnittflächen jeweils mit etwa 4 EL Mandarinenflüssigkeit tränken.

4 Schmandcreme:

Schmand mit Gelatine fix verrühren. Puderzucker zum Schluss unterrühren. Etwa 1/3 der Creme beiseitestellen. Unteren Boden mit der restlichen Creme bestreichen. Mandarinenfilets fächerförmig nebeneinander darauf verteilen. Oberen Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren Dekor-Schmetterlinge dekorativ, z. B. als Schmetterling auf der Torte nach Farben anordnen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Man kann den Boden bereits gut am Vortag backen.
- Ohne Dekoration ist die Torte einfriergeeignet.

