

Gefüllte Schneetorte

Sahnige Torte mit Baiser-Haube

8 - 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett

Für das Backblech:

Fett

Backpapier

Belag:

3 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Rührteig:

100 g weiche Butter oder

Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eigelb (Größe M)

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

3 EL Whiskey-Sahne-Likör, z. B.

Baileys®

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker DUO

Tortencreme Vanille-Geschmack
& Schoko

500 g kalte Schlagsahne

50 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B.

Baileys® (4 EL)

25 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

50 ml Orangensaft (4 EL)

1 TL Zitronensaft

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Belag:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterschlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) geben.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Likör kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Springformboden verstreichen. Eischnee (etwa 5 EL für die Tannen zurückbehalten) in Tupfen darauf verteilen (Abb. 1). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Minuten

- 4 Springformrand lösen und entfernen. Den Boden sofort vom Springformboden lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Backofentemperatur reduzieren.** Auf das Backblech 8-10 kleine Eiweißtannen (ca. 4 x 7 cm) spritzen (Abb. 2) und backen.



Ober-/Unterhitze etwa 120 °C
Heißluft etwa 100 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

Eiweißgebäck sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Füllung:

Tortenboden waagrecht einmal durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Cremepulver Schoko mit 250 g Sahne und Likör nach Packungsanleitung zubereiten. Raspelschokolade unterrühren und Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Cremepulver Vanille-Geschmack mit Sahne, Orangen- und Zitronensaft entsprechend zubereiten und auf der Schokocreme verstreichen. Oberen Boden in 8 oder 10 Stücke schneiden und auflegen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



⑥ **Verzieren:**

Vor dem Servieren Torte mit Puderzucker bestreuen und die Baisertannen an den Rand der Torte drücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Teig und die Schokocreme statt mit Likör auch mit Milch zubereiten.
- Den Boden und die Baisertannen können Sie gut am Vortag backen.

