

Giraffentorte

Eine Torte für Kinder mit einer Buttermilchfüllung.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Fruchtbuttermilch Zitrone
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Gelb
3 TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

375 ml Fruchtbuttermilch Zitrone
75 g Zucker
200 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Wie backe ich eine Giraffentorte?:

1 Vorbereiten:

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 Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **bis auf die gelbe Back- & Speisefarbe und den Kakao**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren, unter die eine Hälfte die gelbe Back- & Speisefarbe und unter die andere Hälfte den gesiebten Kakao rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Zunächst hellen Teig in die Form geben und gleichmäßig verstreichen. Dann den dunklen Teig in Klecksen darauf geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, zurückstürzen und erkalten lassen.

- 4 Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 5 **Füllung zubereiten:**
Buttermilch mit Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Schlagsahne kurz aufschlagen. Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) unter ständigem Schlagen einstreuen und Sahne steif schlagen. Sahne unter die Buttermilch heben. Die Masse auf den unteren Boden in den Tortenring füllen und glatt streichen. Oberen Boden auflegen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 Tortenring oder Springformrand entfernen und die Giraffentorte servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Giraffentorte auch mit einer anderen Sorte Fruchtbuttermilch zubereiten.
- Die Torte lässt sich gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren.

