

Herbstliche Holunder-Creme-Torte

Feine Buttercreme-Torte mit einer fruchtigen Holunder-Cranberry-Füllung und herbstlich-bunter Marzipanblätter-Dekoration

etwa 18 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Fett

Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Sahne-Geschmack

100 g Zucker

800 ml Milch

400 g weiche Butter

Holunder-Cranberry-Füllung:

500 ml Holundersaft (ungesüßt)

4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

80 g Zucker

390 g angedickte Cranberrys

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

3 EL heißes Wasser

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

180 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

80 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter

Zum Tränken:

200 ml Apfelsaft

Marzipanblätter:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

etwa 3 EL Puderzucker

1 - 2 TL Holundersaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,

gelb und rot

1 Buttercreme:

Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung mit Zucker und **800 ml** Milch zubereiten. In eine Rührschüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

2 Holunder-Cranberry-Füllung:

Gelatine fix mit einem Schneebesen 1 Min. in den Saft einrühren. Dann Zucker und Cranberrys (**etwa 3 EL beiseitestellen**) unterrühren.

3 Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

4 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser 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 und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- 5 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Erkalte Springform säubern und den Boden fetten. **Backofentemperatur erhöhen.**

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

6 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Springformboden als Boden andrücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 7 Springformrand lösen und entfernen. Gebäck vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann auf eine Tortengarnierscheibe oder Tortenplatte legen und mit den beiseitegestellten Cranberrys bestreichen.

8 Tränken:

Backpapier vom Biskuitboden abziehen und diesen (am besten mit einer Schneidehilfe) dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Streuselboden legen, etwas andrücken und mit 50 ml Apfelsaft tränken.

9 Buttercreme:

Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den erkalteten Pudding löffelweise unterrühren. Etwa 5 EL Creme beiseitestellen. Übrige Creme in einen großen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Je einen dicken Ring Creme außen und etwas versetzt innen auf den Boden aufspritzen. In die Mitte des Bodens einen Punkt spritzen.

- 10 Die Fruchtmasse kurz durchrühren und in einen großen Spritz- oder Gefrierbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und die freien Zwischenräume auf dem Boden mit etwa der Hälfte der Fruchtmasse auffüllen. Einen Boden auflegen, mit etwa 50 ml Apfelsaft tränken und dünn mit etwas Creme aus dem Spritzbeutel bestreichen. Den nächsten Boden auflegen, mit weiteren 50 ml Saft tränken und wie auf den ersten Boden Creme- und Fruchtringe aus der übrigen Creme und Fruchtmasse im Spritzbeutel aufspritzen. Den letzten Boden mit dem übrigen Saft tränken, mit der gebackenen Seite nach oben auflegen und etwas andrücken. Die Torte dünn mit der beiseitegestellten Buttercreme einstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

11 Marzipanblätter:

Marzipan mit gesiebttem Puderzucker verkneten und vierteln. Ein Viertel natur belassen. Ein Viertel mit Holundersaft lila färben. Sollte das Marzipan zu weich werden, etwas mehr Puderzucker unterkneten. Ein Marzipanviertel gelb und eines rot mit Speisefarbe einfärben und jeweils etwa die Hälfte davon zusammen zu orange verkneten. Die Marzipanstücke zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und beliebige Blätter ausstechen. Reste miteinander so verkneten, dass ein Marmoreffekt entsteht, ebenfalls ausrollen und Blätter ausstechen. Die Blätter dekorativ auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Cranberrys kann auch die gleiche Menge angedickte Preiselbeeren verwendet werden.
- Die Tränke nach Belieben auch mit etwas Apfelbrand verfeinern.