



Himmel-und-Hölle-Torte

Torte mit einer Kirsch- und einer Sektfüllung

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
1 Pr. Salz
1 EL Wasser
75 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
30 g Zucker
2 EL Kirschwasser

Sahnefüllung:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker aranca Aprikose-Maracuja
200 ml Sekt

Zum Bestreichen:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die gesäuberte Springform fetten und mit Backpapier belegen.
Backofentemperatur reduzieren.

Außerdem:

100 g rotes Gelee
50 g weiße Schokolade

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

4 **Biskuitteig:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischtem 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: Mitte

Backzeit: 20 - 25 Minuten

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

- 5 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6 **Kirschfüllung:**

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 350 ml abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen). Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 350 ml Kirschflüssigkeit und 30 g Zucker**, zubereiten. Kirschen und Kirschwasser unterrühren.

- 7 Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Knetteigboden mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Den unteren Biskuitboden auflegen. Die Kirschmasse auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

8 **Sahnefüllung:**

Sahne steif schlagen. Aranca nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Sekt**, schaumig schlagen (keinen Joghurt verwenden). Sahne gleichmäßig unterziehen. Die Hälfte der Creme auf den mit der Kirschmasse bestrichenen Boden geben, gleichmäßig verstreichen und mit dem oberen Biskuitboden bedecken. Den Boden mit der übrigen Creme bestreichen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.





9 Verzieren:

Schokolade raspeln. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenrand mit Sahne bestreichen und mit Schokolade bestreuen. Übriges Gelee glatt rühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Tortenoberfläche mit dem Gelee verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die zum Raspeln vorgesehene Schokolade vorher in den Kühlschrank legen.
- Der Biskuitboden ist einfriergeeignet.

