



# Jubiläumstorte mit Blüten

Spanische Vanilletorte trifft gewickelten Schoko-Traum

etwa 40 Stück  aufwändig  bis 100 Minuten



## Spanische Vanilletorte:

### 1 Vorbereiten:

Auf 5 Backpapierbögen jeweils einen Kreis von  $\varnothing$  30 cm mit Hilfe des Tortenrings zeichnen. Für den Teig Schokolade hacken. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach mit Bourbon Vanille-Zucker vermischten Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit dem Rum oder der Milch und der Schokolade in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Tortenring

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier  
Tortenring

### Spanische Vanilletorte:

#### Rührteig:

100 g Edelbitterschokolade (75 % Kakaoanteil)  
6 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
375 g weiche Butter oder Margarine  
375 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
6 Eigelb (Größe M)  
275 g Weizenmehl  
150 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
100 ml Rum oder Milch

#### Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille  
80 g Zucker  
1 l Milch

### Gewickelter Schokotraum:

#### Pudding:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade  
375 ml Milch  
40 g Zucker



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig gleichmäßig auf die 5 Backpapierbögen verteilen und bis zur Markierung glatt streichen. Jeweils einen Bogen Backpapier auf ein Blech ziehen. Tortenring darumstellen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Den Boden auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die anderen Böden wie oben beschrieben backen.

- 4 Einen Boden auf eine große Platte oder ein Brett legen und den gesäuberten Tortenring darumstellen.

### 5 Füllung:

Beide Päckchen Puddingpulver zusammen mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen. Etwa 1/4 des heißen Puddings auf den untersten Boden streichen. Nächsten Boden auflegen und wieder etwa 1/4 des Puddings aufstreichen. So fortfahren, bis Böden und Pudding aufgebraucht sind. Die letzte Schicht ist ein Boden. Die Torte zudecken und am besten 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

### Gewickelter Schokotraum:

### 6 Pudding:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Milch und Zucker**, kochen. Die ausgedrückte Gelatine unter den heißen Pudding rühren und diesen direkt mit Frischhaltefolie bedeckt erkalten lassen.

- 7 Backblech fetten, mit Backpapier belegen und einen Kreis (Ø 22 cm) aufzeichnen. Backofen vorheizen.

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

### Streuselteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
15 g Dr. Oetker Kakao  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Zucker  
80 g weiche Butter oder  
Margarine  
etwa 1 EL Wasser

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
40 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

### Füllung:

50 g weiße Schokolade  
250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
etwa 2 EL samtiger Johannisbeer-  
Fruchtaufstrich oder schwarze  
Johannisbeerkonfitüre

### Außerdem:

etwa 3 EL samtiger Johannisbeer-  
Fruchtaufstrich oder schwarze  
Johannisbeerkonfitüre

### Zum Verzieren:

3 Pck. Dr. Oetker Tortencreme  
Vanilla  
600 g sehr weiche Butter  
900 ml kalte Milch  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe



## 8 Streuselteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem vorgezeichneten Kreis mit Hilfe eines Löffels zu einem runden Boden (Ø 22 cm) andrücken und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erkaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

## 9 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 und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 10 Den Streuselboden auf eine Tortengarnierscheibe legen und mit etwa 3 EL Fruchtaufstrich bestreichen. Das Papier von der Biskuitplatte abziehen und diese längs in 4 gleich breite Streifen (etwa 7,5 cm) schneiden. Den Pudding mit einem Schneebesen durchrühren und gleichmäßig auf die Platte streichen.

## 11 Füllung:

Schokolade in kleine Stücke hacken und auf dem Pudding verteilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und darauf streichen. Die Konfitüre jeweils längs als dünnen Streifen auf die Mitte eines Biskuitstreifens geben. Den ersten Biskuitstreifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Streuselboden stellen. Die anderen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen und so die Streifen zu einer Torte „wickeln“. Evtl. überstehenden Streuselboden abschneiden. Einen Tortenring darumstellen und die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



**12** Verzieren:

Zunächst 1 Pck. Tortencreme Vanilla mit 200 g Butter und 300 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Tortenringe von beiden Torten lösen und entfernen. Die beiden Torten dünn mit der Creme einstreichen. Die anderen beiden Packungen Tortencreme zusammen zubereiten. Die Creme dritteln oder vierteln und mit Speisefarben beliebig einfärben oder weiß lassen. Die Cremes getrennt in Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben.

**13** Zusammensetzen:

Den gewickelten Schokotraum auf die spanische Vanilletorte setzen. Dicke Tufts in verschiedenen Größen auf die Torten spritzen und mit Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man max. 2 Tage im Voraus zubereiten.

