

Karnevalstorte

Diese kunterbunte Torte mit Fruchtnote und viel Dekoration wird kleine und große Kinder erfreuen.

etwa 24 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Teig 1:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Teig 2:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Luftschlangen und Luftballons:

1 Cocktail-Strohalm
etwa 8 Holzspieße
300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Puderzucker
etwa 3 EL Milch oder Fruchtsaft
Fruchtgummischnüre

Füllung:

etwa 200 g samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

Zum Aprikotieren:

etwa 5 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

Wie backe ich eine Karnevalstorte?:

1 Luftschlangen:

Weißes Fondant dritteln. 100 g davon mit grüner Speisefarbe und etwas Puderzucker verkneten und 100 g mit roter Speisefarbe und etwas Puderzucker verkneten. Dann roten und grünen Fondant halbieren, die Reste gut in Frischhaltefolie verpacken und beiseitelegen. Übrigen weißen Fondant halbieren und jeweils mit Speisefarbe gelb und blau einfärben, evtl. ebenfalls Puderzucker unterkneten. Fondant jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 3 mm dünn ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Cocktail-Strohhalme mit Dekorzucker (liegt der Backm. bei) bestreuen und die Fondantstreifen darumwickeln. So etwa 15 Luftschlangen herstellen. Diese etwa 1 Std. trocknen lassen, dann vorsichtig vom Strohhalm abziehen bzw. herausdrehen und mind. eine weitere Stunde, am besten über Nacht, trocknen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Vorbereiten:

Es werden zwei Teige nacheinander zubereitet. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, an der offenen Seite des Blechs das Backpapier zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker Zuckerstreusel

3 Teig zubereiten:

Teig 1 nach Packungsanleitung zusätzlich mit Finesse zubereiten und in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion mit einem halben TL Dr. Oetker Back-& Speisefarbe unterschiedlich einfärben. Teige klecksweise auf dem Backblech verteilen und vorsichtig bis an die Ränder verstreichen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

4 Kuchen auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Ränder mit einem Messer lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und erkalten lassen. Teig 2 ebenso zubereiten und backen.

5 Die erkalteten Böden auf 25 x 34 cm zuschneiden, dann auf 25 x 17 cm halbieren. Die abgeschnittenen Ränder in einer Rührschüssel zerbröseln.

6 Luftballons:

Die Kuchenbrösel mit Milch oder Saft mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten. Daraus etwa 8 "Luftballons" formen: Dazu zunächst Kugeln formen und diese an einer Seite spitz zulaufen lassen. Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und Taler (Ø etwa 10 cm) ausstechen. An gegenüberliegenden Seiten Keile ausschneiden (Abb. 1), die "Ballons" damit einkleiden. Auf Holzspieße stecken, diese mit farblich passenden Fruchtgummischnüren etwa bis zur Hälfte umwickeln und dann vorsichtig einen Knoten in die Schnüre machen.



7 Füllung:

Auf den ersten Boden etwa 1/3 Fruchtaufstrich verstreichen. Den nächsten Boden auflegen, leicht andrücken und mit einem weiteren Drittel bestreichen. Auf dem nächsten Boden das letzte Drittel Fruchtaufstrich verstreichen. Den letzten Boden auflegen und andrücken.

8 Aprikotieren:

Aprikosen-Aufstrich in einem Topf gut aufkochen und gleichmäßig mit einem Pinsel auf der Oberfläche und den Rändern verstreichen.

9 Verzieren:

Die Fondant-Decke abrollen und zu 2 gegenüberliegenden Seiten auf etwa 36 cm ausrollen, so dass eine ovale Form entsteht. Mit der Folie über die Torte legen, Folie abziehen. Fondant vorsichtig bis an die unteren Ränder ziehen und andrücken. An den Ecken gebildete Falten an der Kante zusammendrücken und mit einer Schere vorsichtig abschneiden. Oberfläche und Ränder der Torte dünn mit etwas Wasser bestreichen und mit Dekor-Konfetti und Zuckerstreuseln bestreuen, trocknen lassen. Die Luftschlangen ebenfalls etwas anfeuchten und leicht an die Tortenränder drücken. Die Luftballons an den Rändern in die Torte stecken. Torte bis zum Servieren an einen kühlen, trockenen Ort stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- In die Mitte der Karnevalstorte eine Polonaise aus Spielzeug-Figuren stellen.