



# Kiwi-Torte

Eine cremige Torte mit Kiwis und Schmetterling-Motiven für den Sommer.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Mürbeteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
etwa 1 gestr. TL Dr. Oetker  
Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
etwa 10 g Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

etwa 500 g Kiwis  
150 ml Apfelsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Bourbon-Vanille  
50 g Zucker

### Joghurtcreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
100 g Zartbitterschokolade  
500 g Joghurt  
50 g Zucker  
400 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Gelb

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf dem Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform säubern, Boden fetten und mit Backpapier belegen.

#### 3 Biskuitteig zubereiten:

1 Kiwi

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, Gustin und Kakao mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

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

#### 4 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

#### 5 Füllung zubereiten:

Kiwis schälen, würfeln und 400 g abwiegen. Kiwiwürfel in einem kleinen Topf mit 100 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Puddingpulver mit Zucker und restlichem Saft anrühren, in die kochenden Kiwis einrühren und aufkochen. Füllung erkalten lassen.

#### 6 Joghurtcreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schokolade hacken. Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Einige Esslöffel des Joghurts unter die Gelatine rühren. Gelatine-Joghurtmasse unter die übrige Joghurtmasse rühren. Schokolade unterrühren. Masse kurze Zeit kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unterheben.

#### 7 Knetteigboden auf eine Platte legen, Kiwimasse kuppelförmig darauf streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen (Abb. 1). Den unteren Biskuitboden auf die Kiwimasse legen, leicht andrücken und mit der Hälfte der Joghurtsahne kuppelförmig bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken, mit der restlichen Joghurtcreme bestreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



#### 8 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre mit Back- & Speisefarbe einfärben und in ein Papierspritztüchchen oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Schmetterlinge oder Frühlingsmotive auf Backpapier spritzen (Abb. 2) und fest werden lassen. Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und halbieren. Vor dem Verzehr die Torte mit den Schmetterlingen und Kiwischeiben garnieren.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie die Torte mit anderen frischen Früchten zubereiten.