

Kleine dunkle Himbeertorte mit Geburtstags-Topper

Diese einfache, fruchtig gefüllte Biskuittorte kommt mit Fondantüberzug und selbst gebasteltem Cake-Topper ganz groß raus.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

200 g samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
3 EL Himbeergeist

Zum Verzieren:

70 g samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 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 Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte des Fruchtaufstrichs bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, mit Himbeergeist tränken und übrigen Fruchtaufstrich darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen.

4 Verzieren:

Fruchtaufstrich gut aufkochen und mit einem Pinsel auf der Torte verstreichen. Torte auf eine Tortenplatte setzen. Vor dem Servieren Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken und überstehenden Rand abschneiden.

5 Geburtstags-Topper:

Schriftzug auf farbigem Papier ausdrucken oder aufmalen.



6 Dann schmale Streifen ausschneiden und die Enden der Banderole spitz einschneiden.



7 Die einzelnen Elemente der Banderole mit Bastelkleber an zwei farbigen Papierstrohhalmchen befestigen.



- 8 Kleine Pompons (im Bastelhandel erhältlich) mit einer Nähnadel auf eine Schnur auffädeln.



Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Himbeergeist können Sie die Kleine dunkle Himbeertorte auch mit Trinkkakao tränken.
- Fondantreste luftdicht in Folie verpacken und bei Zimmertemperatur lagern.