

Kleine Karamelltorte

Biskuit-Torte mit Karamell-Sahne

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

600 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
125 ml Karamellsoße

Außerdem:

1 Pck. Dr. Oetker
Genusswerkstatt Brezel-Glasur
20 g Dr. Oetker Genusswerkstatt
Salted Caramel Fudge

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

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

3 Füllung:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. **100 g** der Karamellsoße kurz unterrühren. Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte lege. 1/3 der Füllung darauf verstreichen und dabei etwas über den Rand streichen. Die Hälfte der übrigen Karamellsoße aufsprekeln. Den mittleren Boden auflegen und andrücken. Boden ebenfalls mit Creme bestreichen und mit dem Rest der Karamellsoße besprenkeln. Oberen Boden auflegen und andrücken. Die überstehenden Creme gleichmäßig am Rand verstreichen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 11 mm) geben.

4 Verzieren:

Brezel-Glasur nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Beutel abtrocknen, eine Ecke abschneiden und die Oberfläche der Torte damit überziehen, dabei am Rand beginnen und etwas Glasur herunterlaufen lassen. Glasur fest werden lassen. Übrige Creme in Tupfen auf die Torte spritzen. Fudge aufstreuen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfrüriergeeignet.