

Kleine Meerjungfrauen-Torte

Süß dekorierte Torte mit einer Buttercreme gefüllt.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
1 EL Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe (lila)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe (blau und grün)
Zuckerschrift Glitzer

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

etwa 6 EL Milch

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
65 g Zucker
400 ml Milch
250 g weiche Butter

Wie backe ich eine kleine Meerjungfrauen-Torte?:

1 Vorbereiten Verzierung:

Den Fondant dritteln. Jeweils ein Drittel mit der Lebensmittelfarbe lila und mit den Speisefarben blau und grün petrol einfärben und mit Puderzucker verkneten. Für Korallen, Seegras und Figuren der Schablone den Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel nicht zu dünn ausrollen und ausschneiden. Für Blasen den weißen Fondant mit einer Lochtülle ausstechen und die Zuckerschrift mit einem trockenen Pinsel darauf verstreichen. Für See-Anemonen den Fondant durch die Knoblauchpresse drücken oder kleine Kugeln auf das Ende eines Bleistifts drücken und zu Kegeln formen. Nach Wunsch die Motive mit der Zuckerschrift verzieren. Die Formen am besten über Nacht auf Backpapier trocknen lassen.

2 Vorbereiten:

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

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



3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig dritteln. Das erste Drittel in die Form geben. Die beiden anderen Drittel jeweils mit der Lebensmittelfarbe lila und den Speisefarben blau und grün petrol einfärben und ebenfalls in die Springform geben. Teig mit Hilfe einer Gabel so durchziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Teig evtl. glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

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

- 4 Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit** 65 g Zucker und 400 ml Milch, zubereiten. Pudding in eine Schale füllen, die heiße Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Pudding esslöffelweise hinzufügen und gut verrühren. Butter und Pudding sollten Zimmertemperatur haben. Buttercreme mit der Speisefarbe blau und grün petrol einfärben. 3 EL der Creme auf dem unteren Boden verstreichen, mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und tränken. 3 EL der Creme darauf verstreichen, den oberen Boden auflegen, ebenfalls leicht andrücken und tränken. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Die Creme mit einem Tafelmeser am Rand wellenförmig verstreichen. Torte mind. 2 Std. kalt stellen. **Kurz vor dem Servieren** die Fondantdekoration auflegen oder einstecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Milch können die Böden auch mit Orangenlikör getränkt werden.

