

# Kleine Torte mit Sternregen

Kleiner Kuchen mit Aprikosenkonfitüre und Ganache.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Wie bereite ich eine fruchtig gefüllte Torte mit Ganache und zauberhafter Sterne-Dekoration zu?:

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Fett

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
4 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz

### Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
75 g Schlagsahne  
1 Pr. Salz

### Zum Verzieren:

Cocktail-Strohalm  
etwa 1 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich  
Dr. Oetker Dekor-Sterne

### Füllung:

etwa 4 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich



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

**3 Ganache zubereiten:**

Kuvertüre in grobe Stücke hacken. Sahne mit Salz in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unterrühren und abkühlen lassen.

**4 Verzieren:**

Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen. Einen Knick-Strohalm dick mit dem Aufstrich bestreichen, dabei unten etwa 5 cm (Dicke der Torte) und oben oberhalb des Knickes frei lassen. Dann dicht mit den Dekor-Sternen bekleben.

**5 Füllung zubereiten:**

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Darauf etwa die Hälfte des Fruchtaufstrichs verstreichen, mittleren Boden auflegen und andrücken. Wiederum etwa die Hälfte des Fruchtaufstrichs darauf verstreichen, oberen Boden auflegen und andrücken. Ganache auf der Torte verstreichen.

**6 Strohalm in die Torte stecken. Einen kleinen Pappbecher oder kleines Geschenk-Papiertütchen auf das obere Ende stecken. Torte mit Sternchen bestreuen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergeeignet.

