

Konfetti-Torte

Eine cremige Torte mit Götterspeise, schön bunt für Karneval

etwa 16



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Backpapier

Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack

750 ml Apfelsaft

6 EL Zucker

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Belag:

9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

300 g Joghurt

250 g Speisequark (Magerstufe)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

500 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Die Götterspeise nach Packungsanleitung - jede Sorte einzeln - mit jeweils 250 ml Apfelsaft und 2 EL Zucker zubereiten. Flüssigkeit in 3 flache, kalt ausgespülte Gefäße geben und über Nacht kalt stellen.

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

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

3 Biskuitteig:

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

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

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

- 4** Backpapier vorsichtig abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 Belag:

Götterspeise mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Brett stürzen. Götterspeise in Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Quark, Zucker und Finesse verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Götterspeise-Würfel (einige zum Garnieren zurücklassen) unter die Creme heben, in den Tortenring füllen und gleichmäßig verstreichen. Übrige Götterspeise-Würfel auf der Oberfläche verteilen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6** Anschließend Tortenring lösen und entfernen.