





Konfetti-Torte

Eine cremige Torte mit Götterspeise, schön bunt für Karneval.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

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

Wie backe ich eine Konfetti-Torte mit Götterspeise?:

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 zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 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 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 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 zubereiten:**

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.

