


Kuppeltorte mit Erdbeersahne

Torte mit einer Erdbeer-Sahne-Frischkäse-Füllung und einer Erdbeer-Fondant-Deko

etwa 12 Stück

 aufwändig

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Für die Schneeschlagschüssel (Ø etwa 21 cm, Inhalt 2,25 l):

Schneeschlagkessel (Inhalt 2,2 l)

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Erdbeer-Sahne
100 ml warmes Wasser
200 g Doppelrahm-Frischkäse

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün, rot
Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift gelb
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke

Zum Aprikotieren:

etwa 300 g Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

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. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus der Biskuitplatte einen runden Boden (Ø etwa 22 cm) am besten mit Hilfe der Schüssel ausschneiden. Aus der restlichen Biskuitplatte Streifen von 1 cm Breite schneiden (Abb. 1).



- 4 Diese dicht an dicht in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Schneeschlagschüssel legen (Abb. 2). Die Schüssel komplett mit den Biskuitstreifen auslegen.



- 5 **Füllung:**
Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, warmes Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Min. gut verrühren. Frischkäse gut unterrühren, Sahne in 2 Portionen unterheben. Die Creme in die mit Biskuit ausgelegte Schüssel geben. Die Biskuitstreifen auf Höhe der Füllung gleichmäßig abschneiden. Den Biskuitboden auflegen und die Kuppel mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Inzwischen für die Erdbeeren 50 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot färben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Aus dem roten Fondant einen bauchigen Kegel formen. Mit Hilfe eines Holzspießes kleine Punkte einstechen. Übrigen weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten, ausrollen und für einen Blätterkranz eine große Blüte aus Fondant ausstechen und auf der Erdbeere mit Zuckerschrift ankleben. Anschließend aus grünem Fondant einen kleinen Stiel formen und mit Zuckerschrift auf die Erdbeere kleben. Restlichen grünen Fondant bis zur weiteren Verarbeitung luftdicht verschließen. Für die Blätter mit Hilfe eines geriffelten Ausstechers Blätter ausstechen und über einen Kochlöffelstiel trocknen lassen (Abb. 3).



7 Aprikotieren:

Die Kuppel stürzen und die Frischhaltefolie entfernen. Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Kochtopf gut aufkochen. Die Kuppel sorgfältig damit bestreichen.

- 8 **Vor dem Servieren** Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten und auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken und Reste abschneiden. Aus dem restlichen Fondant der Decke kleine Erdbeerblüten ausstechen und mit gelber Zuckerschrift einen Punkt in die Mitte setzen. Für die Pflanzenstiele aus grünem Fondant kleine Schnüre drehen. Die Dekoration mit Zuckerschrift auf der Torte ankleben. Die Torte sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Kuppeltorte auch in einer anderen Schüssel mit gleicher Größe zubereiten.
- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergesegnet.