

Löwen-Torte

Leckere kleine Schoko-Vanille-Torte in Löwen-Optik

8 - 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Tränken:

etwa 4 EL Pfirsichnektar

Füllung:

100 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

1 TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Biskuitteig:

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Minuten



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

3 Tränken:

Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und jeden Boden gleichmäßig mit dem Pfirsichnektar tränken.

4 Füllung:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben und mit Paradiescreme nach Packungsanleitung aufschlagen. 2 EL der Creme auf dem unteren Boden verstreichen und den nächsten Boden auflegen. Wieder mit 2 EL der Creme bestreichen und den letzten Boden auflegen. Die Torte mit etwa 3 EL der Creme einstreichen.

5 Verzieren:

Etwa 1 EL der übrigen Creme in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Rest mit dem Kakao verrühren und ebenfalls in einen Gefrierbeutel füllen. Von dem Gefrierbeutel mit der dunklen Creme eine kleine Ecke abschneiden und Löwenmähne und Gesicht spritzen. Mit der hellen Creme Ohren auf die Mähne spritzen. Die Augen mit der Zuckerschrift nochmal nachzeichnen und die Barthaare aufmalen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden alternativ mit Orangensaft tränken.

