



Moostorte

Eine leckere Torte mit einer außergewöhnlichen grünen Moos-Optik.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Springform (Ø 20 cm):
Backpapier

Gelbe Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
250 g weiche Butter ,
Zimmertemperatur

Rührteig:

300 g weiche Butter oder
Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker gehackte
Pistazien
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
Saft von 1 Zitrone

Zum Tränken:

etwa 100 ml Limoncello
(Zitronenlikör)

Moos-Verzierung:

4 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 2 Tuben Dr. Oetker Back-
und Speisefarbe , grün und blau

Wie backe ich eine Moostorte?:

1 Buttercreme vorbereiten:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben und sofort das Götterspeisenpulver mit einem Schneebesen unterrühren. Pudding erkalten lassen, aber nicht kalt stellen, zwischendurch umrühren.

2 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Pistazien hinzufügen. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

- 4 Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Springform säubern, Backpapier einspannen, restlichen Teig einfüllen, backen und genauso verfahren.

5 Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren.

6 Torte füllen:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Zitronenkuchen einmal waagrecht durchschneiden und unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/4 Limoncello tränken. 1/4 der Buttercreme darauf verstreichen.

- 7 Die drei weiteren Böden ebenso auflegen, wieder tränken und füllen wie den ersten, dabei beim 4. Boden die Schnittfläche tränken. Mit dem letzten Viertel der Creme die Torte am Rand dünn einstreichen und die übrige Creme auf dem oberen Boden glatt streichen. Torte bis zum Verzieren in den Kühlschrank stellen.

8 Moos-Verzierung:

Eier in einer Rührschüssel 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einrieseln lassen. Die Masse 2 Min. weiterschlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig mit grüner und etwas blauer Speisefarbe dunkelgrün einfärben. Teig in 3-4 flache mikrowellengeeignete Gefäße, z. B. Auflaufformen (5 cm hoch) füllen und je etwa 2 Min. so lange in der Mikrowelle bei 800 Watt backen, bis die Oberfläche leicht trocken ist. **Hinweis:** Die Schalen dürfen nur maximal zur Hälfte mit Teig gefüllt sein! Moos in den Gefäßen erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Das Moos in unterschiedlich große Stücke zupfen und die Moostorte von allen Seiten damit bedecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Moostorte ist ohne Moos-Verzierung einfriergeeignet.
- Um eine "herbstliche" Moosfarbe zubekommen, wird 1 TL von der ungefärbten Moosmasse abgenommen und mit 1/2 TL Dr. Oetker Kakao eingefärbt. Dieses nur so weit unterheben, bis eine Marmorierung entstanden ist.
- Die Gefäße für den "Moos-Teig" mit Backpapier auslegen, dann kann man den gebackenen Kuchen leichter aus der Form nehmen und diese Form erneut zum Backen nutzen.

