

# Ombré-Torte mit Erdbeer-Vanille-Geschmack

Wunderschöne Torte mit Duo Tortencreme

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

200 g samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

### Creme:

1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme Vanille- & Erdbeer-Geschmack  
500 g kalte Schlagsahne  
100 ml Milch

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Biskuitteig:

Es werden **2 Biskuitböden nacheinander** gebacken: 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

### 4 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden. Einen oberen Boden beiseitelegen, die übrigen 3 Böden einzeln nebeneinander legen. Darauf jeweils 2 EL Erdbeer-Fruchtaufstrich verstreichen.

### 5 Creme:

Crempulver Vanille- und Erdbeer-Geschmack **jeweils** in einen Rührbecher geben. Für jede Creme **250 g Schlagsahne und 50 ml Milch** hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Vier kleine Schüsseln bereitstellen und von der hellen Creme 3 geh. EL in die erste Schüssel geben. 2 geh. EL helle Creme und 1 EL rote Creme in die zweite Schüssel und 1 geh. EL helle Creme und 2 geh. EL rote Creme in die dritte Schüssel geben. In die vierte Schüssel die übrige rote Creme geben. Die helle und die rote Creme in den Schüsseln jeweils miteinander verrühren.



⑥ Verzieren:

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Rand mit Hilfe eines Messers mit der dunkelsten Creme bestreichen, die restliche Creme auf den Boden geben und verstreichen. Die übrigen Böden jeweils zunächst am Rand, dann auf der Oberfläche mit Creme bestreichen und auflegen. So zusammensetzen, dass die Cremes immer heller werden. Zuletzt den oberen Boden auflegen und mit der restlichen hellen Creme rundherum einstreichen. Mit einer langen Palette einmal um die Torte streichen, dabei verteilt sich die Creme im Ombréeffekt. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können gut vorbereitet und eingefroren werden.

