

Painted Cake

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine kleine Hochzeitstorte in Painted Cake Optik, feiner Buttercreme und fruchtiger Füllung.

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier

Biskuitteig I:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-

Aroma (aus Rö.)

Biskuitteig II:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-

Aroma (aus Rö.)

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original

puddingpulver Vanille-Geschmack

75 g Zucker

400 ml Milch

250 g weiche Butter

(Zimmertemperatur)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa, lila

und orange

Füllung:

etwa 3 EL samtiger Johannisbeer-

Fruchtaufstrich

etwa 3 EL samtiger Aprikosen-

Fruchtaufstrich

Wie mache ich einen Painted Cake für eine Hochzeit?:

① Vorbereiten:

Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 75 g Zucker und 400 ml Milch**, zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backpapier in der Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Es werden **2 Biskuitböden nacheinander** gebacken: Für den ersten Biskuit Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter und Aroma kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- 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 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Für die Dekoration etwa 3 EL abnehmen und in 3 kleinen Schälchen beiseitestellen.

- 5 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Böden jeweils waagrecht einmal durchschneiden. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Buttercreme bestreichen. Konfitüren jeweils in einen Einwegspritzenbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und etwa 1/3 davon kreisförmig auf die Buttercreme spritzen. Den zweiten Tortenboden auflegen, andrücken, mit Buttercreme bestreichen und Konfitüre aufspritzen. Ebenso den dritten Boden verarbeiten. Den oberen Boden auflegen und andrücken. Die Torte mit Buttercreme einstreichen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Buttercreme in den Schälchen jeweils mit etwas Lebensmittelfarbe zu einem zarten Pastell-Farbtönen verrühren. Die farbige Buttercreme mit einem Einwegspritzenbeutel in kleinen Tupfen auf der Torte verteilen. Dann mit einer kleinen Winkel-Palette oder einem Tafelmesser dekorativ verstreichen, dazu die Creme seitlich abziehen. Um die Farben nicht ineinander zu streichen, kann die Torte zwischen den einzelnen Farben nochmals etwa 15 Min. in den Kühlschrank gestellt werden.
Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Biskuitböden kann man gut am Vortag backen oder einfrieren.