

Quadratische Eierlikör-Torte

Torte gefüllt mit Eierlikör-Vanille-Creme in quadratischer Form

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
200 g weiche Butter
200 g kalte Schlagsahne
150 ml Eierlikör
150 g Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

Speiseöl
75 g Zucker
etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dieses an einer Seite so falten, dass es eine 30 x 30 cm Fläche ergibt. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Boden mit einem scharfen Messer in 4 gleich große Quadrate (etwa 15 x 15 cm) schneiden.

4 Füllung:

Crempulver, sehr weiche Butter, Sahne und Eierlikör in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. cremig schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Ein Bodenquadrat auf eine Tortenplatte legen. 1/4 der Eierlikörmasse aufspritzen, dabei einen schmalen Quadratstreifen frei lassen (Abb. 1). In diese mit einem Teelöffel etwa 1/3 der Aprikosenkonfitüre füllen.



- 5 Den nächsten Boden auflegen. Eierlikörcreme und Konfitüre versetzt auftragen (Abb. 2). Den dritten Boden auflegen, Creme und Konfitüre wieder versetzt daraufgeben. Den letzten Boden auflegen und die restliche Creme aufspritzen und leicht verstreichen. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.



6 Verzieren:

Als Spritzschutz Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Abgerundete Löffel aus Metall, am besten eignet sich eine Suppenkelle, darauflegen und Speiseöl mit einem Pinsel auftragen. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen (d.h. erst rühren, wenn der Zucker beginnt sich aufzulösen) und so lange rühren, bis er hellbraun ist. Masse unter Rühren abkühlen lassen, bis sie "Fäden zieht". Mit Hilfe einer Gabel Karamellfäden auf den Löffel spinnen. Falls die Masse zu fest wird, einfach wieder erwärmen. Durch leichte Drehung löst sich die erkaltete Zuckerdekoration vom Löffel.

- 7 Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen, auf der Torte verteilen und fest werden lassen. Vor dem Verzehr Karamell-Dekoration auflegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Eierlikör können Sie die Füllung auch mit 200 g weicher Butter, 150 ml kalter Milch und 150 ml Orangensaft zubereiten.
- Sie können auch einen großen Gefrierbeutel für die Creme nehmen. Mit der Schere einfach eine Ecke abschneiden.
- Sie können den Boden auch in einem Backrahmen backen.

