

Raketentorte

Kleine Käse-Sahne-Torte mit Mangostückchen für Astronauten.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

250 g Mangos (Abtropfgew.)
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 EL Zitronensaft
50 g Zucker
200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Wie backe ich eine Raketentorte?:

1 Vorbereiten Verzierung:

Fondant mit der Back- und Speisefarbe nach Wunsch einfärben. Falls der Fondant zu weich wird, etwas Puderzucker unterkneten. Aus dem farbigen Fondant und mit Hilfe der Schablone (s. Anlage) eine Rakete und verschiedene Planeten modellieren. Alle Figuren am besten über Nacht trocknen lassen. Anschließend Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Die Unterseite der Motive damit bestreichen und fest werden lassen.

2 Vorbereiten Biskuitteig:

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

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

3 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Bourbon Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen erkalten lassen.

4 Füllung:

Mangos auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Quark, Zitronensaft und Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Sahne mit Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Sahne in 2 Portionen unter die Quarkmasse heben. Die Creme teilen und unter die eine Hälfte die Mangostückchen heben. Die Füllung mit Mango auf den unteren Boden geben und kuppelartig verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und etwas andrücken. Die übrige Creme darauf verteilen und den Rand glatt streichen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren die Dekor Kreation mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Teelöffels an den Rand verteilen. Die Rakete und die Planeten auf die Torte legen. Etwas Dekor Kreation als Antriebsstrahl an die Rakete streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann ohne Verzierung 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.
- Statt mit Mango können Sie die Füllung auch mit 1 kleinen Dose Aprikosen oder Pfirsiche (Abtropfgew. 240 g) zubereiten.