

Salted Caramel Torte

Eine saftige Salted Caramel Torte mit Orangenmarmelade und Salted-Caramel-Buttercreme.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Sahne-Pudding
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
180 g Dr. Oetker Salted Caramel
Fudge (knapp 2 Pck.)
200 g weiche Butter
(Zimmertemperatur)
1 Pr. Salz

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
60 ml Milch
150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 TL Dr. Oetker NATÜRLich
Orangenextrakt in Öl
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Kakao
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Mandarinenmarmelade
oder Orangenmarmelade

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien
etwa 20 g Dr. Oetker Salted Caramel
Fudge

Wie backe ich eine Salted Caramel Torte?:

1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme Puddingpulver **ohne Zucker** mit 6 EL von der Milch anrühren. Restliche Milch und Sahne in einem Topf erhitzen und Salted Caramel darin unter Rühren schmelzen. Anschließend Pudding nach Packungsanleitung kochen. Heiße Pudding-Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Milch in einem Topf erwärmen und Kuvertüre darin schmelzen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Orangenextrakt unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Crème fraîche und Kuvertüre-Milch-Gemisch kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

3 Bestreichen:

Boden zurückstürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Mandarinen- oder Orangenmarmelade bestreichen.

4 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Buttercreme mit Salz abschmecken.

- 5 1/3 der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Die Torte dünn mit etwas Buttercreme einstreichen und 10 Min. kalt stellen. Knapp die Hälfte der übrigen Buttercreme in einen Einwegspritzbeutel oder großen Gefrierbeutel geben und diesen an einer Ecke etwa 1 cm tief schnabelförmig einschneiden.



- 6 Torte mit der restlichen Buttercreme dünn einstreichen. Auf der Oberseite der Torte kranzförmig Blätter spritzen und die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.





7) Verzieren:

Die Torte kurz vor dem Servieren mit Pistazien und Salted Caramel Fudge dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte am besten 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Torte kann man gut gekühlt 2 Tage aufbewahren oder ohne Verzierung einfrieren.

