

Schicht-Törtchen Duo

Biskuittörtchen mit zweifarbiger Tortencreme.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Belag:

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

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier auf ein Backblech oder ein Brett legen und Dessertringe daraufstellen. Vom gebackenen Boden das mitgebackene Backpapier abziehen und mit einem Dessertring 6 Böden ausstechen. Jeweils einen Boden in die Dessertringe legen.
- 4 **Belag:**
Cremepulver Vanille- & Erdbeer-Geschmack **jeweils** in einen Rührbecher geben. Für jede Creme 250 g kalte Schlagsahne und 50 ml kalte Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Jede Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben. Auf die Böden erst die weiße Creme spritzen und glatt streichen. Anschließend die rote Creme darauf verteilen und glatt streichen. Törtchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Dessertringe vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Nach Wunsch mit Schokodekoren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch fertige Tortenböden aus dem Handel verwenden.
- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie die Cremes jeweils mit einem Löffel verteilen.

