





# Schneeball-Torte

Eine schokoladige Torte mit einer Vanille-Creme zum Weihnachtsfest

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch oder Orangensaft

### Füllung:

etwa 5 EL Orangenmarmelade

### Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla  
200 g sehr weiche Butter  
200 ml kalte Milch  
100 ml Orangenlikör oder Orangensaft

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 Teig:

Backmischung mit Fett, Eiern, Milch oder Orangensaft nach Packungsanleitung zubereiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Füllung:

Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Orangenmarmelade darauf verstreichen, oberen Boden auflegen und andrücken.

④ Creme:

Tortencreme nach Packungsanleitung, **aber mit** Milch und Orangenlikör oder Saft, aufschlagen. Mit etwa der Hälfte der Creme die Torte einstreichen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 10-12 mm) füllen und die Oberfläche der Torte mit dicken Tupfen verzieren.

⑤ Verzieren:

Glasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung erwärmen. Beutel aufschneiden, Glasur auf ein Stück Backpapier geben und mit einem Esslöffel zu einem etwa 17 x 17 cm großen Quadrat verstreichen. Glasur fest werden lassen. Dann mit einem Tortenheber vom Papier lösen und in viereckige Stücke brechen. Die Stücke an den Rand der Torte setzen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist gefriergeeignet.

