

Surprise-Inside-Cake

Das perfekte Rezept für eine tolle Überraschung. Unsere leckere Torte begeistert mit einem bunten Piñata-Überraschungseffekt.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Creme:

500 g sehr weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Füllung:

150 - 200 g Mini-Smarties®

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
75 - 100 g Mini-Smarties®

Wie backe ich eine Surprise Inside Cake?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Es werden **2 Biskuitböden nacheinander** gebacken: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

4 Jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden und von 2 Böden jeweils Kreise (Ø etwa 9 cm) ausstechen. Einen ganzen Boden auf eine Tortenplatte geben.

5 Creme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker und Finesse unterrühren und kurz aufschlagen. Einen gehäuften EL Creme in ein Spritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und beiseitelegen. Etwa 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen und den ersten Biskuitring auflegen. Knapp die Hälfte der Creme darauf verstreichen und den zweiten Biskuitring auflegen. Gut 3/4 der übrigen Creme daraufstreichen. Jetzt noch den Rand des Loches glätten, indem die dort austretende Creme dünn verstrichen wird. Das Loch randvoll mit den Smarties® füllen und den letzten Boden auflegen. Die Torte dünn mit der übrigen Creme einstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen (bis die Creme fest geworden ist).

6 Verzieren:

Fondant-Decke auf der Folie etwas größer (Ø etwa 36 cm) ausrollen und mit Hilfe der Folie auf der Torte abrollen. Den Rand faltenfrei anlegen und glätten. Übrigen Fondant abschneiden. Vom Spritztütchen oder dem Gefrierbeutel eine sehr kleine Ecke abschneiden und kleine Tupfen über die ganze Torte verstreut aufspritzen. Auf jeden Tupfen eine Mini-Smarties® legen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können gut vorbereitet und eingefroren werden.
- Die Torte kann **ohne Verzierung** über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.

