

Tauforte ohne Fondant

Dekorative Tauforte mit einer Sahnecreme als Geschenk für die Eltern.

etwa 12 Stück



aufwändig

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Backpapier
Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Eiweiß (Größe M)

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:

270 g samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 ml Orangensaft
50 ml Campari
400 g kalte Schlagsahne
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Zum Verzieren:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Blau
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Rohmasse
25 g Puderzucker

4 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb 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 und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

- 5 Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte der Länge nach in 4 cm breite Streifen schneiden.
- 6 Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 EL des Himbeer-Fruchtaufstrichs bestreichen. Übrigen Fruchtaufstrich auf den Biskuitstreifen verstreichen.

7 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Orangensaft und Campari in einer Rührschüssel mischen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL des Saftgemischs mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Saft verrühren. Sahne mit Zucker und Finesse steif schlagen. Sobald die Gelatine zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Sahnecreme auf die Biskuitstreifen streichen. Den ersten Streifen aufrollen, senkrecht in die Mitte auf den Knetteigboden stellen. Die übrigen Streifen dicht aneinander darumwickeln. Evtl. überstehenden Knetteigboden abschneiden.

8 Verzieren:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. 2 EL abnehmen und mit Back- & Speisefarbe blau einfärben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø 4 mm) oder kleinen Gefrierbeutel füllen. Die Torte mit der Sahne einstreichen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, mit der Sahne nach Belieben Name, Anlass auf die Torte schreiben und einen Tufenrand spritzen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 9 Marzipan mit Puderzucker verkneten. 1/3 abnehmen und mit der Back- & Speisefarbe blau einfärben. Aus dem Marzipan eine Flasche und einen Schnuller modellieren. Vor dem Servieren auf der Torte platzieren und mit Konfetti bestreuen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tauforte lässt sich ohne Deko einfrieren.
- Es können auch andere Back- & Speisefarbe zum Einfärben verwendet werden.

