


Topsy-Turvy-Zebra-Torte

Saftiger Zebra Kuchen in modernem schrägen Look

etwa 40 Stück

 aufwändig

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig I:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
125 ml lauwarmes Wasser
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Dr. Oetker Kakao

All-in-Teig II:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
125 ml lauwarmes Wasser
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Vanilla
400 ml Milch
600 g sehr weiche Butter

Zum Tränken:

etwa 100 ml Orangenlikör

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Vanilla
300 g sehr weiche Butter
200 ml kalte Milch
12 Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 All-in-Teig I:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst **1-2 EL hellen Teig** in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf **1-2 EL dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen (Abb. 1). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

1 Pck. Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
rot

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Gebäck mit dem Papier erkalten lassen. Erkalte Springform säubern. Böden der **großen und kleinen Springform** fetten und mit Backpapier belegen.

4 All-in-Teig II:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst 1-2 EL hellen Teig in die Mitte der kleinen Springform (Ø 18 cm) geben. Jeweils direkt darauf 1-2 EL dunklen Teig geben. Auf diese Weise **die Hälfte** des hellen und dunklen Teiges immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen (Abb. 1). Übrigen Teig auf die gleiche Weise in der großen Springform (Ø 26 cm) verteilen. Beide Formen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Springformränder lösen und entfernen, Böden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformböden entfernen und das Gebäck mit dem Papier erkalten lassen.



5 Füllung:

Crempulver, sehr weiche Butter und kalte Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe etwa 1 Min. cremig schlagen.

6 Tränken:

Den höheren großen und kleinen Zebrakuchen jeweils einmal waagrecht durchschneiden. Alle Böden mit dem Orangenlikör gleichmäßig tränken. Auf dem unteren großen Boden etwa 5 EL Creme verstreichen, den oberen Boden auflegen, wieder etwa 5 EL Creme daraufstreichen und den dünneren großen Boden auflegen. Etwa 3 EL Creme auf dem kleinen unteren Boden verstreichen und den oberen auflegen. Beide Torten dünn mit Creme einstreichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 Von der großen Torte schräg so einen Keil abschneiden, dass dieser auf der einen Seite etwa 5 cm dick ist (Abb. 2). Die Oberfläche der Torte erneut dünn mit Creme bestreichen und mind. 1 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



- 8 Aus dem abgeschnittenen Keil mit Hilfe des Springformrandes (Ø 18 cm) ein Keilstück Herausschneiden (Abb. 3).



- 9 Keilstück auf den kleinen Kuchen setzen (Abb. 4). Diesen erneut dünn einstreichen und mind. 1 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



- 10 Aus den zusammengesetzten Schnittresten mit einem Ausstecher oder Dessertring (Ø etwa 7-8 cm) 2-3 Böden ausstechen und keilförmig aufeinandersetzen. Das kleine Törtchen dünn einstreichen und mind. 1 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

11 Verzieren:

Das kleine Törtchen mit etwa 1 EL Creme so einstreichen, dass man Cremestreifen am Rand sieht und mit den Dekorblüten dekorieren.

- 12 Die mittlere Torte nochmal dünn mit Creme einstreichen und komplett mit den Zuckerstreuseln be- und einstreuen.
- 13 Für die große Torte die übrige Creme vierteln. Zwei Cremeviertel wieder verrühren und mit roter Speisefarbe leicht rosa anfärben. Übrige Cremeteile so anfärben, dass 2 dunklere Rosa-/Pinköne entstehen. Die Tortenoberfläche mit etwa 3/4 der schwächsten Farbe einstreichen. Mit dem übrigen Cremeviertel etwa das obere Drittel des Randes einstreichen. Das mittlere Drittel mit der etwas dunkleren Creme und das untere Drittel mit der dunkelsten Creme. Nun so mit der Palette entlangstreichen, dass die Cremestriche sichtbar bleiben und Farbtöne etwas ineinander übergehen.
- 14 Die große Torte auf eine Tortenplatte setzen und die mittlere Torte so darauf setzen, dass die Schräge gegenläufig ist. Das kleine Törtchen mit gegenläufiger Schräge auf den mittleren Boden setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können gut vorgebacken und eingefroren werden.
- Sie können die Böden statt mit Orangenlikör auch mit Orangensaft tränken.