





Torte Kerzenform

Eine festliche Biskuitrolle zur Taufe mit einer Fruchtfüllung.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

30 g Butter
3 Eier (Größe M)
75 g Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
75 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
75 g Zucker
200 g Schlagsahne
300 ml Milch
250 g weiche Butter

Fruchtfüllung:

300 g rote Johannisbeeren
5 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
30 g Zucker

Zum Verzieren:

Kristallpulver, gold

Wie backe ich eine Taftorte in Kerzenform?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

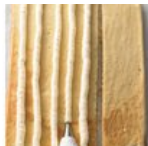
3 Füllung zubereiten:

pudding nach Packungsanleitung, **aber mit Zucker, Sahne und Milch**, zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren. Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esstöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

4 Fruchtfüllung:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen, mit Johannisbeerlikör verrühren. Gelatine fix einstreuen und 1 Min. weiterrühren, Zucker zuletzt unterrühren.

- 5 Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Von der längeren Seite der Biskuitplatte einen 10 cm breiten Streifen abschneiden. Gut 2/3 Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) oder einen Gefrierbeutel (dann eine Ecke abschneiden) füllen. 5 Buttercremestreifen auf die Biskuitplatte spritzen, die Ränder dabei frei lassen. Von den angedickten Johannisbeeren etwa 1 Esstöffel beiseitestellen. Die übrige Johannisbeermasse zwischen den Buttercremestreifen verteilen. Gebäckplatte aufrollen.



- 6 Gebäckstreifen in 4 gleich große Stücke teilen und übereinanderlegen. Mit einem spitzen Messer eine "Flamme" ausschneiden. "Flamme" und Biskuitrolle mit restlicher Buttercreme bestreichen. Die Oberfläche der "Flamme" mit restlichen Johannisbeeren belegen. Kerze zusammensetzen und in den Kühlschrank stellen.



7 Verzieren:

Mit Hilfe einer Backpapierschablone und einem Pinsel Kristallpulver in Form eines Kreuzes auf die Biskuitrolle auftragen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Falls die Buttercreme gerinnen sollte, etwa 25 g flüssiges, heißes Kokosfett unterrühren.
- Wenn es knackig magt, bestreut den Biskuitteig vor dem Backen mit 2 EL Dr. Oetker gehackten Mandeln.
- Die Torte lässt sich gut einfrieren.