

# Vanilla-Party-Torte

Eine leckere Buttercremetorte für die nächste Party

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
200 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eier (Größe M)

### Füllung:

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

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke  
grüne Fruchtgummischnüre

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

#### 4 Füllung:

Tortencreme mit Milch und Butter nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 4 EL der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Jeweils 2 EL Creme auf 4 kleine Schälchen verteilen und mit einigen Tropfen Speisefarbe (rot, gelb, grün und blau) verrühren. Jeweils die Hälfte von jeder farbigen Creme in kleinen Klecksen auf der Creme verteilen (Abb. 1). Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit etwa 4 EL der ungefärbten Creme bestreichen. Übrige gefärbte Creme in Klecksen darauf verteilen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mit der übrigen Creme einstreichen.



#### 5 Verzieren:

Marzipan-Decke abrollen, mit der Folie mittig auf die Torte stürzen und Folie abziehen. Marzipan am Rand andrücken (Abb. 2) und überstehendes Marzipan abschneiden. Dies nach Belieben mit einigen Tropfen Speisefarbe verkneten, zu einer dünnen Rolle formen und um die Torte legen. Torte mit Konfetti, Fruchtgummischnüren und Kerzen dekorieren.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Anlass können Sie die Torte auch mit den Dr. Oetker Party-Kerzen verzieren.