



Variantentorte

Eine festliche Torte mit verschiedenen Dekor-Ideen, z. B. zur Geburt, zu Ostern, zur Hochzeit oder Konfirmation

etwa 30 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Für das Backblech:

Fett
Backpapier
Backrahmen

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Eierlikör
2 Eier (Größe M)

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 Apfel (etwa 170 g)
300 g weiche Butter oder Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
60 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Füllung:

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: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Gebäck aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen (35 x 25 cm) daraufstellen. Für den Rührteig Marzipan sehr fein schneiden. Apfel schälen und grob raspeln.

4 Rührteig:

Butter oder Margarine mit dem Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die gehackten Pistazien und Apfeleraspel unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Backrahmen entfernen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden mit der Schnittfläche nach oben auf ein umgedrehtes Backblech legen und den gesäuberten Backrahmen so um den Boden stellen, dass er fest umschlossen ist.

6 Füllung:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und Flüssigkeit dabei auffangen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt und Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Kirschwasser verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL Joghurtcreme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Joghurtcreme rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, die Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Die Kirschen auf dem unteren Boden verteilen, die Joghurt-Sahne-Creme daraufgeben und gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden daraufgeben und leicht andrücken. Den Kuchen mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

700 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Joghurt
250 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Saft von 1 Zitrone
2 - 3 EL Kirschwasser
500 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

75 g Vollmilchschokolade
1 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
Schokoladentäfelchen
(Zartbitter)
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, Rot, Gelb, Blau und Grün

Außerdem:

125 ml Apfelsaft
3 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Zitronen-Geschmack
350 g Puderzucker
90 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
Dr. Oetker Zuckerschrift



7 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den kleinen Kuchen mit der geschmolzenen Schokolade überziehen und am Rand dekorativ die Schokoladentäfelchen andrücken. Marzipan mit dem gesiebten Puderzucker verkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle vierteln. Ein Viertel mit Back- & Speisefarbe für den "Kinderwagen" (für ein Mädchen rot und für einen Jungen blau) einfärben. Das zweite Viertel beliebig für das "Kinderwagenverdeck" einfärben und das dritte Viertel für "zwei Räder" und "Wagengriff" "natur" lassen. Aus dem Marzipan einen Kinderwagen formen und diesen vorsichtig auf den Kuchen legen. Aus dem übrigen Marzipan beliebige Motive formen.

- 8 Von dem großen Kuchen Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Apfelsaft mit 2 Pck. Paradiescreme und 250 g gesiebten Puderzucker in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend 50 ml Kirschflüssigkeit mit 1 Pck. Paradiescreme und 100 g gesiebten Puderzucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Torte jeweils beliebig damit einstreichen und dekorieren und 2 Std. kalt stellen.

- 9 Torte mit Hilfe einer langen Palette vom Blech lösen und auf eine große Tortenplatte oder ein bezogenes Brett setzen. Gehackte Pistazienkerne mit Hilfe einer Teigkarte am Rand der Torte anbringen. Den kleinen Kuchen auf die Torte setzen und beliebig mit den Marzipanmotiven und Zuckerschrift verzieren.

Ostern:

Zu Ostern die Torte einfach mit Marzipanhasen, Marzipanküken und/oder Osternestern dekorieren.

Hochzeit (Abb. 1):

Zur Hochzeit mit gezuckerten Rosen und roten Herzen oder Zuckerblümchen und Schokoladen-Herzen die Torte verzieren. Den Namen des Brautpaares mit geschmolzener Schokolade auf die Torte schreiben.



Geburtstag (Abb. 2):

Zum Geburtstag Mini-Schokolinsen, Mini-Schaumküsse und Schokoladenzahlen und -buchstaben auf die Torte legen.



Kommunion/Konfirmation:

Zur Kommunion oder Konfirmation die Torte mit einem aufgeschlagenen Marzipan-Buch dekorieren.

Frühlingsgruß (Abb. 3):

Als kleiner Frühlingsgruß die Torte mit Frühlingsblumen, Zuckerblumen und/oder Zuckerkäfern verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Sauerkirschen können Sie für die Füllung auch die gleiche Menge Ananasstücke verwenden.