



Weihnachtliche Ombré-Torte

Saftige Rührteigböden gefüllt mit feinem Zimtschmand und Orangenote

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 2 ½ TL Dr. Oetker Kakao

Schmand-Zimt-Creme:

750 g Schmand
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
3 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
etwa 1 ½ TL gemahlener Zimt

Zum Tränken:

etwa 80 ml Orangenlikör, z. B.
Grand Marnier oder Orangensaft

Zum Aprikotieren:

200 g Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör, z. B. Grand
Marnier

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig nacheinander 5 Böden backen, dazu den Teig in 5 gleich große Portionen teilen. Die erste Portion auf dem Boden verstreichen, auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. Die weiteren Teigportionen mit Kakao einfärben: Unter die zweite Portion knapp 1/4 TL Kakao rühren. Unter die nächste etwa 1/2 TL Kakao, unter die vierte knapp 1 TL Kakao und unter die letzte 1 geh. TL Kakao.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

- 3 Boden sofort nach dem Backen vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Die übrigen 4 Böden, wie oben beschrieben, in der erkalteten und gesäuberten Springform backen und erkalten lassen.

4 Schmand-Zimt-Creme:

Schmand mit Gelatine fix mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Puderzucker, Vanille-Zucker und Zimt unterrühren.

- 5 Den dunkelsten Boden auf eine Tortenplatte geben und mit etwas Orangenlikör oder -saft tränken. Gut 2 EL Creme darauf verstreichen. Jetzt immer einen helleren Boden auflegen, tränken und mit Creme bestreichen, so dass oben der ganz helle Boden ist. Diesen tränken und die Torte **dünn** mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte **mind. 3 Std., am besten über Nacht**, in den Kühlschrank stellen.

6 Aprikotieren:

Marmelade durch ein Sieb streichen und mit dem Likör unter Rühren etwas einkochen lassen. Die Torte damit aprikotieren.

7 Verzieren:

Erst kurz vor dem Servieren Fondant-Decke entrollen und mit Hilfe eines Teigrollers etwas größer rollen (Ø etwa 36 cm). Die Decke mit Hilfe der Folie über die Torte legen, Folie abziehen, die Ränder andrücken und abschneiden. Aus dem übrigen Fondant mit kleinen Ausstechern Schneeflöckchen, Sterne etc. ausstechen und die Torte damit rundherum belegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Aprikotur auch ohne Orangenlikör zubereiten.
- Ohne Aprikotur und Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.
- Sollte die Schmandcreme beim Zubereiten sehr weich sein, diese 20-30 Min. in den Kühlschrank stellen.

