

Winter-Blüten-Torte

Kleine Sahnetorte mit Schokoladenfüllung und blumiger Dekoration

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

25 g Butter
2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
90 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen:

2 EL Kirschkonfitüre

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta
Cremepudding-Pulver Schokolade
200 ml kalte Milch
150 ml kalter Eierlikör

Zum Verzieren:

300 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

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

- 3 Boden einmal waagrecht so durchschneiden, dass der obere Boden doppelt so dick wie der untere ist. Aus dem dickeren Boden einen Kreis heraus schneiden, so dass ein etwa 1 cm breiter Gebäckrand übrig ist (Abb. 1). Den unteren Boden mit Kirschkonfitüre bestreichen und den Gebäckrand aufsetzen.



- 4 **Füllung:**
Galette nach Packungsanleitung, **aber mit Milch und Eierlikör**, aufschlagen. Pudding innerhalb des Gebäckrandes verstreichen und den dickeren Boden mittig daraufsetzen.

- 5 **Verzieren:**
Sahne mit Gelatine fix und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen. Die Torte damit einstreichen. Von der Kuvertüre mit einem Messer oder einem Sparschäler Locken abschaben und auf der Torte verteilen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Torte vor dem Servieren mit den Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Variante ohne Alkohol verwenden Sie statt Eierlikör einach 150 g Schlagsahne.
- Die Torte kann gut 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.