

Winterliche Preiselbeer-Creme-Torte

Eine Torte mit dunklem Boden, Preiselbeeren und Buttercreme eingestrichen und mit weißer Fondantdecke mit Schneemännern und Ski-Haserl niedlich dekoriert

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Msp. gemahlener Zimt

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker
400 ml Milch
250 g weiche Butter

Füllung:

400 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
120 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün, rot

1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme den Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 400 ml Milch zubereiten, in eine Schale geben und Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen. Pudding erkalten lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier und 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, Kakao, Backin und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 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 und ohne Springformboden erkalten lassen.

3 Buttercreme:

Weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Wichtig ist, dass die Butter und der Pudding Zimmertemperatur haben.

4 Füllung:

Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Creme bestreichen. Darauf etwa 3 EL Wild-Preiselbeeren verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Mittleren Boden auflegen und ebenfalls mit Creme und Wild-Preiselbeeren bestreichen. Oberen Boden auflegen und die Torte mit der übrigen Creme ganz einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Fondant-Decke abrollen und einen etwa 4 cm breiten Rand wellenförmig abschneiden. Decke mittig auf die Torte legen und die Folie abziehen. Den Rand an die Torte drücken. Für die Schneemänner aus dem restlichen Fondant jeweils eine große Kugel für den Körper und eine kleine Kugel für den Kopf formen. Die kleine Kugel auf die große Kugel setzen. Etwa 100 g weißen Fondant mit Puderzucker und grüner Speisefarbe verkneten. Übrigen weißen Fondant mit roter Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Aus rotem oder grünem Fondant Schal, Mütze oder Handschuhe formen und die Schneemänner damit dekorieren. Mit der Zuckerschrift Augen, Nase und Mund dekorieren. Für die Tannen aus grünem Fondant kleine Kegel formen, aufstellen und mit einer kleinen Schere Tannenzweige einschneiden (Abb. 1). Für eine Hasen den weißen Fondant mit etwas Kakao einfärben.



Tipps aus der Versuchsküche

- Weitere Details für die Dekoridee Schneemänner finden Sie hier: [dekoridee-schneemaenner](#)