

# Zauberhafte Blüten-Torte

Eine schöne Torte mit leckerem Rührteig, einer schnellen Buttercreme und gespritzten Buttercreme-Blüten.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Blütentülle Rose  
Fett

### Rührteig:

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

### Buttercreme:

400 g sehr weiche Butter  
40 g Puderzucker  
500 g Dr. Oetker Sahne Pudding  
Bourbon Vanille  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

### Zum Bestreichen:

2 EL samtiger Himbeer-  
Fruchtaufstrich

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Hinweis:** Boden evtl. nach 40 Min. Backzeit mit Backpapier abdecken.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

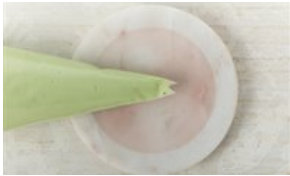
Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen.

### 3 Buttercreme zubereiten:

Sehr weiche Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) 3 Min. schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise zugeben und 1 Min. weiterrühren.

### 4 Blüten:

350 g der Creme für die Blütendekoration abnehmen, übrige Creme beiseitestellen. Gut 1 EL von der Creme für die Verzierung abnehmen und mit Speisefarbe hellgrün einfärben. 2 Einwegspritzebeutel an der Spitze dreieckig einschneiden (Abb.1) und die grüne Creme in einen Beutel einfüllen.



- 5 Etwa 200 g der übrigen Creme mit roter Speisefarbe pink einfärben. Gut 1/3 der pinken Creme an den Rand eines weiteren Spritzebeutels z. B. mit Rosentülle (Ø 6 mm) streichen (Abb. 2) und 1/3 der ungefärbten Creme in die Mitte geben.



- 6 Einen weiteren Spritzebeutel mit Rosentülle mit dem zweiten 1/3 der pinken und ungefärbten Creme ebenso befüllen. Die restliche pinke und helle Creme genauso in den eingeschnittenen Spritzebeutel geben. Für jede Blüte eine sehr kleine Menge Creme auf einen Rosennagel spritzen und ein Stück Backpapier darauf kleben.

- 7 Mit dem Spritzbeutel Rosettentülle (Abb. 3) eine große Blüte darauf spritzen. Das Papier vorsichtig abziehen und auf eine Platte ziehen. Mit der übrigen Creme weitere Blüten, z. B. Rosen oder Dahlien spritzen. Wenn die gesamte Creme verbraucht ist, die Blüten 1 Std. einfrieren.



### 8 Bestreichen:

Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. 1 EL des Fruchtaufstrichs auf dem Boden verstreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. 3 EL der Buttercreme darauf verstreichen und den mittleren Boden auflegen. Erst den Rest des Fruchtaufstrichs, dann wieder 3 EL Buttercreme auf dem Boden verstreichen. Den letzten Boden mit der Schnittfläche nach oben auflegen, so ist die Torte schön gerade.

### 9 Verzieren:

Die Torte mit Buttercreme einstreichen. Die gefrorenen Blüten dekorativ auf der Torte verteilen und vorsichtig andrücken. Mit der grünen Buttercreme Blätter in die Zwischenräume spritzen. Die Torte etwa 2 Std. kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Auswahl der Blütentüllen ist es sinnvoll, weitere Spritzbeutel einzusetzen.