

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 Löffelglück 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 Einwegspritzenbeutel 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 Spritzenbeutels z. B. mit Rosettentülle (Ø 6 mm) streichen (Abb. 2) und 1/3 der ungefärbten Creme in die Mitte geben.



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

- 7 Mit dem Spritzenbeutel 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.

