

### Versuchsküche

# Erdbeer-Blüten-Torte

etwa 16 Stück



d d etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.



### (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 35 Min.

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

Boden einmal waagerecht so durchschneiden, dass der obere Boden doppelt so dick wie der untere ist. Aus dem dickeren Boden einen Kreis herausschneiden, so dass ein etwa 4 cm breiter Gebäckrand übrig ist (Abb.1).

Den unteren Boden mit 4 EL der Erdbeerkonfitüre bestreichen und den Gebäckrand aufsetzen (Abb. 2). Den kleinen Boden einmal waagerecht durchschneiden und mit der restlichen Erdbeerkonfitüre füllen.

### (4) Füllung:

Sahne steif schlagen. Tortencreme mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und die Sahne unterheben. Einen Teil der Creme innerhalb des Gebäckrandes und auf dem Gebäckrand verstreichen. Den kleinen, gefüllten Boden mittig daraufsetzen und mit der restlichen Tortencreme einstreichen.

### Verzieren:

#### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett Backpapier

#### Biskuitteig:

40 g Butter

4 Eier (Größe M)

3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original

#### Zum Bestreichen:

7 EL Erdbeerkonfitüre

#### Füllung:

600 g kalte Schlagsahne 1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Erdbeer-Sahne 200 ml warmes Wasser

#### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

etwa 24 Dr. Oetker Feine Dekorblüten



Abb. 1



Abb 2



# Versuchsküche

Von der Kuvertüre mit einem Messer oder einem Sparschäler Späne abschaben. Die Späne auf der Torte und am Rand verteilen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren dekorativ mit den Dekorblüten belegen.

## Tipp aus der Versuchsküche

· Ohne Dekoration ist die Torte einfriergeeignet.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)