# Mix-it-up-Torte

Eine dreistöckige Buttercremetorte mit Dekor-Kreation-Variationen

etwa 35 Stück aufwändig 160 Min.

## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

### Für die Springform (Ø 20 cm):

etwas Fett
Backpapier

### All-in-Teig 1:

525 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
320 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
7 Eier (Größe M)
350 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
175 ml Milch

### All-in-Teig 2:

525 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
320 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
7 Eier (Größe M)
350 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
175 ml Milch

### Füllung untere Torte:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Vanille-Mandel
80 g Zucker
900 ml Milch
100 ml Amaretto (Mandellikör)

## 1 Vorbereiten

Böden der Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C**
**Heißluft: etwa 150 °C**

## 2 All-in-Teig

Für den ersten All-in-Teig Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Knapp 2/3 des Teiges in der großen Springform (Ø 26 cm) verteilen. Den übrigen Teig in der kleinen Springform (Ø 20 cm) verteilen. Beide Formen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**
**Backzeit: etwa 55 Min.**

© 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)

3 Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Die Böden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den zweiten All-in-Teig entsprechend zubereiten und in 2 Formen backen.

4 Die beiden großen Böden dreimal waagerecht durchschneiden. Die beiden kleinen Böden zweimal waagerecht durchschneiden.

## 5 Füllung für die untere Torte (Ø 26 cm)

Den unteren Boden eines großen All-in-Teig-Bodens für die kleine, obere Torte beiseitelegen. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring eng darumstellen. Pudding mit Zucker, Milch und Amaretto nach Packungsanleitung zubereiten. 6-7 EL des heißen Puddings auf dem unteren Boden verstreichen und sofort den nächsten Boden auflegen und andrücken. So weiter verfahren, bis der Pudding auf die Schichten verteilt ist, dabei mit einem "geraden" Boden abschließen. Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

## 6 Füllung für die mittlere Torte (Ø 20 cm)

Frischkäse und Himbeergelee mit Hilfe eines Schneebesens kräftig verrühren. Einen unteren Boden eines mittleren All-in-Teig-Bodens auf eine Tortenplatte geben. Den Boden mit gut 1 EL Himbeergeist tränken und einen gut gehäuften EL Creme darauf verstreichen. Den nächsten Boden auflegen und so mit den übrigen Böden weiter verfahren, bis die ganze Torte zusammengesetzt ist, dabei mit einem "geraden" Boden abschließen. Torte kalt stellen.

## 7 Buttercreme

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker nach und nach hinzusieben. Salz und Zitronensaft hinzugeben und mind. 5 Min. weiterrühren. Etwa 400 g von der Buttercreme für die Blumen-Verzierung abnehmen und beiseitestellen. Unter die übrige Creme den Frischkäse rühren. 250-300 g von der Frischkäse-Buttercreme für die kleine Torte beiseitestellen. Die untere große Torte mit etwa 600 g der Frischkäse-Buttercreme glatt einstreichen. Die mittlere Torte einstreichen und mit einer Gabel am Rand Rillen ziehen. Beide Torten in den Kühlschrank stellen.

## 8 Füllung für die obere Torte (Ø 11 cm)

Aus dem zur Seite gelegten Boden der unteren Torte 3 runde kleine Böden (jeweils Ø 11 cm) ausstechen. Übrige Gebäckreste in eine Schüssel geben und zerbröseln. Alle Böden dünn mit Lemon Curd bestreichen, mit jeweils 1 EL Frischkäsecreme bestreichen und übereinandersetzen. Gebäckreste mit etwa 2 EL Frischkäse-Buttercreme verrühren und zu einer Kuppel auf dem oberen Boden formen. Torte einstreichen und in den Kühlschrank stellen.

### Füllung mittlere Torte:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
etwa 100 g Himbeergelee
100 ml Himbeergeist

### Buttercreme:

500 g weiche Butter
1100 g Puderzucker
2 Pr. Salz
5 EL Zitronensaft
175 g Doppelrahm-Frischkäse

### Füllung obere Torte:

etwa 2 EL Lemon Curd

### Zum Verzieren:

etwa 2 Pck. Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
etwa 30 Amarettini (ital. Mandelgebäck)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , rot


© 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)

## 9 Dekoration für die untere Torte

Die Zuckerschrift dünn auf den Amarettini auftragen, in die Dekor Kreation drücken und mind. 1 Std. antrocknen lassen.

## 10 Verzierung Butter-Blumen

Buttercreme in Schüsseln aufteilen und mit der roten Speisefarbe in verschiedenen Farbtönen einfärben. Creme in Spritzbeuteln mit Blumentülle (z. B. gerade oder gebogene Rosentülle) füllen und auf klein geschnittenen Stücken Backpapier einen Kegel spritzen. In der ersten Umrundung 3 Blütenblätter, in der zweiten Umrundung 4 Blütenblätter usw. spritzen. Blüten mit Dekor Kreation verzieren und kalt stellen.

## 11 Verzieren

Die 3 Torten etwa 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. An die untere Torte die Amarettini setzen und etwas andrücken. Den Rand der mittleren Torte mit Dekor Kreation bestreuen, dabei die Torte etwas schräg halten. Anschließend alle Torten aufeinandersetzen, die Blüten vom Backpapier lösen und dekorativ auf die obere Torte setzen.

## Tipps:

- Die Tortenböden am besten am Vortag backen, sie lassen sich dann besser durchschneiden.
- Falls erforderlich, Boden vor dem Durchschneiden begradigen.
- Die Amarettini-Deko und die Butter-Blumen können gut mit restlicher Buttercreme an die Torte geklebt werden.
- Zum Spritzen der Butter-Blumen können auch die Dr. Oetker Blütentüllen verwendet werden.

| | PRO PORTION | PRO 100 G / ML |
|---|---|---|
| Energie | 753 kcal<br>3153 kJ | 364 kcal<br>1524 kJ |
| Fett | 40,46 g | 19,54 g |
| Ges. Fettsäuren | 13,55 g | 6,54 g |
| Kohlenhydrate | 85,45 g | 41,28 g |
| Zucker | 61,58 g | 29,75 g |
| Eiweiß | 8,72 g | 4,21 g |
| Salz | 0,27 g | 0,13 g |


© 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)