

Buttercreme-Blütentorte

Diese wunderschöne Fondant Torte mit Buttercreme und Fondantblütendekor schmeckt einfach köstlich und wird ganz einfach zubereitet.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g weiche Butter oder
Margarine

4 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

4 EL Milch

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

80 g Zucker

400 ml Milch

200 g weiche Butter

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift Gelb

Wie backe ich eine Buttercremetorte mit Blüten?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel gut vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen vom Springformrand lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen ohne Springformboden erkalten lassen.

3 Pudding zubereiten:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 80 g Zucker und nur 400 ml Milch**, zubereiten. Den heißen Pudding mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

4 Buttercreme zubereiten:

Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Pudding portionsweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben.

5 Torte füllen:

Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den mittleren Boden auflegen und 1/3 der Creme darauf verstreichen. Den oberen Boden auflegen, andrücken und die Torte mit der übrigen Creme komplett einstreichen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Torte verzieren:

Erst kurz vor dem Servieren die Fondant-Decke über die Torte legen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Daraus mit einem Ausstecher kleine Blüten (Ø etwa 1,5 cm) ausstechen (Abb. 1). Die Blüten über einem Kugel-Modellierstab andrücken, abnehmen und in die Mitte der Blüten mit der gelben Zuckerschrift einen kleinen Punkt setzen. Dann die Blüten mit der weißen Zuckerschrift an und auf der Buttercreme-Blütentorte befestigen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.