

Sekttorte

Spritzig-zitronige Sekttorte mit aranca.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

7 Eier (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 kg kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Pck. Dr. Oetker aranca
Zitronen-Geschmack
700 ml halbtrockener Sekt, z. B. aus der Muskateller-Traube
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker
Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier 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. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte geben und einen hohen Tortenring so darumstellen, dass ringsherum ein 1-2 cm breiter Rand bleibt.

3 Füllung zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Aranca nach Packungsanleitung in einer Rührschüssel **nur mit dem Sekt** aufschlagen. Die Sahne unterheben. Gut 1/3 der Füllung so auf dem unteren Boden verstreichen, dass auch der Rand ausgefüllt ist. Zweiten Boden auflegen und die gleiche Menge Füllung darauf verstreichen. Dritten Boden auflegen und, bis auf 4 EL, mit der übrigen Füllung bestreichen. Die 4 EL Creme in einen Spritzbeutel geben und dekorativ auf die Torte spritzen. Mind. 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Die Torte beliebig mit Krokant bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist ohne Krokant gefriergeeignet.

