

Kleine Ombré-Torte mit Herz

etwa 10 Stück



aufwändig



bis 60 Min.

**Für die Springform (Ø 20 cm):**

etwas Fett

Backpapier

Rührteig:250 g weiche Butter oder
Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
BackinDr. Oetker Back- und Speisefarbe,
rot und blau**Creme:**

400 g kalte Schlagsahne

250 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)

100 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker DUO
Tortencreme Vanille- & Erdbeer-
Geschmack**Zum Verzieren:**

einige Dr. Oetker Mini Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in 4 Portionen (je 220 g) teilen. 2 Teigportionen nur mit roter Speisefarbe abstuftend in Rosa und Hellrosa einfärben. 2 Teigportionen mit roter und wenigen Tropfen blauer Speisefarbe Lila und Hell-Lila einfärben. Die erste Teigportion in der Form verstreichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 15 Min.****3**

Boden sofort nach dem Backen vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Die übrigen 3 Böden, wie oben beschrieben, in der erkalteten und gesäuberten Springform backen und erkalten lassen.

4**Creme:**

Jeweils 200 g Schlagsahne, 125 g Mascarpone und 50 ml Milch in einen Rührbecher geben. Zuerst die Creme Vanille-Geschmack zubereiten. Dafür das Cremepulver hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Gut 3 EL davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) oder einen Gefrierbeutel füllen.

5

Den dunkelsten Boden auf eine Tortenplatte geben. Gut 2 EL der hellen Creme darauf verstreichen. Jetzt immer einen helleren Boden auflegen und mit Creme bestreichen, so dass oben der ganz helle Boden ist. Anschließend die Creme Erdbeer-Geschmack entsprechend zubereiten. Die Torte mit der roten Creme einstreichen. Die übrige helle Creme herzförmig auf die Torte spritzen und die Oberfläche anschließend mit einem Tafelmesser glatt streichen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren die Torte mit den Blüten verzieren.

