


Weißer Daphne-Torte

Eine festliche Torte mit Zitronen-Buttercreme zwischen saftigen Rührteigböden

etwa 12 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
50 g Zucker
125 ml Zitronensaft (von etwa 3
Zitronen)
275 ml Wasser
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
4 Stk. Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Tränken:

2 EL Zitronenlikör, z. B.
Limoncello
2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

3 Be. Dr. Oetker Crème double (je
125 g)
1 EL Puderzucker

1 Pudding für die Buttercreme:

Aus Puddingpulver, Zucker und 400 ml Saft-Wasser-Gemisch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

2 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Form lösen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Tränken:

Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Zitronenlikör und -saft mischen. Unteren Boden mit einem Pinsel mit etwas von dem Saftgemisch tränken.

5 Buttercreme:

Weiche Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding eslöffelweise daruntergeben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. 3 EL der Creme beiseitestellen. Die Hälfte der übrigen Creme auf den unteren Tortenboden geben und gleichmäßig verstreichen. Mittleren Boden auflegen, tränken und übrige Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen und etwas andrücken. Torte rundherum dünn mit der beiseitegestellten Creme einstreichen und kalt stellen.

6 Verzieren:

Crème double mit Puderzucker steif schlagen. Die Torte damit rundherum wellenförmig einstreichen und einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Stilvoll gekämmt:

Mit dem Dr. Oetker Tortenkamm lässt sich die Torte im Nu mit effektvollen Mustern in Zacken- und Wellenform verzieren (Abb.1).



Kunstvoll garniert:

Sieht schwer aus, bedarf aber dank des Spritzbeutels von Dr. Oetker nur einer ruhigen Hand und etwas Übung (Abb.2).



Tipps aus der Versuchsküche

- Den Zitronenlikör können Sie durch die gleiche Menge Zitronensaft ersetzen.
- Der Kuchen kann auch in einem Tortenring (Ø 20 cm) auf einem mit Backpapier belegten Backblech gebacken werden. Dann Backpapier am unteren Rand des Tortenrings zusammenfalten, damit der Teig nicht ausläuft.
- Falls die Buttercreme gerinnt, 25 g Kokosfett (1 Würfel) zerlassen und im heißen Zustand langsam mit dem Mixer unter die Creme rühren.
- Die Torte ist einfriergeeignet.