

Blütentorte Surprise-Inside

Frühlingshafte Torte mit Buttercreme, Blüten und Piñata-Überraschungseffekt

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Biskuitteig:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Tränken und

Bestreichen:

etwa 250 ml Limoncello

(Zitronenlikör)

etwa 3 EL rotes Gelee, z. B.

Himbeer oder schwarze

Johannisbeere

Creme:

600 g sehr weiche Butter

125 g Puderzucker

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe, pink und lila

Füllung:

etwa 50 g Mini-Marshmallows

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Zarte 3D

Dekorblüten

etwa 10 g Mini-Marshmallows

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Es werden **2 Biskuitböden nacheinander** gebacken: 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. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

4 Jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden und von 2 Böden jeweils Kreise (Ø etwa 7 cm) ausstechen. Alle Böden mit dem Limoncello tränken. Einen ganzen Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Creme:

Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) 10 Min. schaumig rühren, bis eine helle, fast weiße, Creme entsteht. 1 EL Creme mit Lebensmittelfarbe zart rosa einfärben. 1 EL Creme kräftig rosa einfärben (rosa und 1 Tropfen lila). Erst die dunkle, dann die helle Creme in einen Einwegspritzenbeutel füllen und beiseitestellen.

6 1 1/2 EL Gelee auf dem unteren Boden verstreichen. Darauf 2 geh. EL der Buttercreme bis zum Rand verstreichen und den ersten Biskuitring auflegen. 2 TL Gelee auf dem Biskuitring verstreichen und darauf 1 1/2 geh. EL Creme verstreichen. Zweiten Biskuitring auflegen und ebenso bestreichen. Jetzt den Rand des Loches glätten, indem dort die dünne Schicht ausgetretene Creme dünn verstrichen wird. Das Loch randvoll mit den Mini-Marshmallows füllen und den letzten Boden auflegen. Die Torte dünn mit etwas Buttercreme einstreichen und 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

7 1 EL der übrigen Creme in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und beiseitestellen. Die Torte mit der übrigen Buttercreme einstreichen und abziehen. Vom Spritzenbeutel mit der farbigen Buttercreme eine Ecke abschneiden und am unteren Rand und in der Mitte jeweils einen dicken Streifen spritzen. Mit einer Palette verstreichen und nochmal abziehen, so dass ein "Farbverlauf" entsteht. Übrige gefärbte Creme zu der hellen Creme in den Spritzenbeutel füllen. Torte mind 2 Std. in den Kühlschrank stellen (bis die Creme fest geworden ist).

8 Verzieren:

Vom Gefrierbeutel mit der Buttercreme eine kleine Ecke abschneiden. Auf der Oberseite der Torte kranzförmig kleine Tufts spritzen. Die Torte mit den Dekorblüten und Marshmallows verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können gut vorbereitet und eingefroren werden.
- Die Torte kann **ohne Verzierung** über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.

