

Regenbogen-Pink-Grapefruit-Torte

etwa 16 Stück etwas Übung erforderlich bis 80 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier
Tortenring

Biskuitteig:

50 g Butter
4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
170 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Knetteig:

150 g Weizenmehl
100 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL helle Konfitüre

Füllung:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 480 g)

Zum Tränken:

etwa 125 ml Pink Grapefruitsaft

Quarkcreme:

500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
200 ml Pink Grapefruitsaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g Zucker
500 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

700 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

Für den Biskuitteig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-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. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Erkalte Springform säubern und den Springformboden fetten. Backofentemperatur erhöhen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

4 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Bestreichen:

5



Abb. 1

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden mit einem langen Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann auf eine Platte geben und mit der Konfitüre bestreichen.

6 Füllung:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Knetteigboden geben und einen Tortenring so darumstellen, dass ein knapp 1 cm breiter Rand zwischen Boden und Tortenring bleibt. Den Boden mit etwa 1/3 des Safts tränken und die Pfirsichhälften mit der Wölbung nach oben so darauflegen, dass ein breiter Rand bleibt.

7 Quarkcreme:

Quark mit 2 Btl. Gelatine fix verrühren. Saft, Finesse und Zucker hinzufügen und verrühren. Sahne mit 2 Btl. Gelatine fix steif schlagen. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Etwa die Hälfte der Creme so auf den Pfirsichen verteilen, dass diese bedeckt sind und der Rand gefüllt ist. Mittleren Boden auflegen, tränken und mit gut der Hälfte der übrigen Creme bestreichen. Letzten Boden auflegen, tränken und mit der übrigen Creme bedecken. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Die Sahne in 6 gleich große Portionen teilen und mit Speisefarbe gelb, orange (gelb und rot gemischt), rot, lila (rot und blau gemischt), blau und grün einfärben. Jede Farbe in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben, diese gut verschließen und jeweils eine Ecke abschneiden.

9 Tortenring lösen und entfernen und nun wie folgt verzieren: Von unten nach oben senkrecht eine Reihe Tupfen in 5 Farben spritzen. Mit einer kleinen Palette verziehen, dabei die Palette nach jedem Verziehen mit Küchenpapier säubern. In der nächsten Reihe mit der noch nicht benutzten Farbe anfangen und immer fortlaufend, farbenweise so weiterverfahren (Abb. 1). Die Tupfen wieder verziehen und so die Torte rundherum fertigstellen. Auf der Oberfläche der Torte einen Kreis Tupfen aufspritzen, verziehen und einen weiteren Kreis aufspritzen und verziehen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.