

Kleine Monster-Torte

Diese kleine Torte mit lockerem Biskuit und Frischkäsecreme lässt sich gut vorbereiten und schmeckt monstermäßig gut.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

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

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Brombeerkonfitüre

Creme:

200 g weiche Butter

175 g Puderzucker

400 g Doppelrahm-Frischkäse

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe ,

pink, lila, schwarz

Zum Verzieren:

2 Holzspieße

Dr. Oetker Mini Dekor Cookies

blau-grüner Mix

Wie backt man eine kleine Monster-Torte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backpapier in die Springform einspannen. 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. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.



3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen.

4 Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Creme zubereiten:

Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr schaumig rühren. Doppelrahm-Frischkäse hinzufügen und die Creme nochmals gut aufschlagen. 1 EL Creme für die Dekoration abnehmen, mit Lebensmittelfarbe schwarz einfärben und in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzebeutel füllen. Die übrige Creme mit Lebensmittelfarbe rosa und lila einfärben.

6 Die Hälfte der Konfitüre auf dem unteren Boden verstreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Darauf 3 geh. EL der Buttercreme bis zum Rand verstreichen und den mittleren Boden auflegen. Übrige Konfitüre ebenfalls darauf verstreichen und etwa 3 geh. EL Creme verstreichen. Oberen Boden und leicht andrücken. Die Torte mit übriger Creme glatt einstreichen. Mit einem Holzspieß die Creme etwas verwirbeln. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Monster-Torte verzieren:

In der Zwischenzeit die Schablone für die Augen ausschneiden und an einen Holzspieß kleben. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. An den Rand der Torte einen Mund spritzen. Für die Zähne die Mini-Dekor-Cookies halbieren und an der Creme befestigen. Die Monster-Torte mit den Dekor-Cookies verzieren, die Augen einstecken und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

