

Teenie-Geburtstagstorte

Ein lockerer Biskuit mit Schokoladenraspeln, Orangensaft und Fruchtaufstrich, ausdekoriert mit Fondant.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Tränken:

etwa 75 ml Orangensaft

Füllung:

etwa 5 EL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe , rosa
Nonpareilles , rosa
Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa

Wie backe ich eine Geburtstagstorte für Teenies?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Finesse und Salz unterrühren. Mehl mit Backin und Raspelschokolade mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Tränken:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Die beiden Böden mit der Schnittfläche nach oben hinlegen und mit dem Orangensaft tränken.

4 Füllung zubereiten:

Den oberen Boden mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte legen und mit 3 EL des Fruchtaufstrichs bestreichen. Den zweiten Boden mit der Schnittfläche nach unten auflegen, so dass eine schöne glatte Fläche entsteht. Die Torte dünn mit dem übrigen Fruchtaufstrich einstreichen.

5 Verzieren:

Fondant-Decke abrollen und mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen. Seitlich andrücken und überstehenden Fondant abschneiden. Die Reste zusammenkneten und dritteln. Ein Teil bleibt weiß, einen Teil mit der Lebensmittelfarbe rosa färben und den letzten Teil mit gut 1 EL der Nonpareilles verkneten. Jede Portion zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit beliebigen Motiven ausstechen. Nach Belieben mit Zuckerschrift und Nonpareilles verzieren und dekorativ auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Biskuitboden lässt sich sehr gut am Vortag backen oder auch einfrieren.

