

# Himmel-und-Hölle-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 60 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett

Backpapier

**Knetteig:**

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

1 EL Wasser

75 g weiche Butter oder Margarine

**Biskuitteig:**

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

**Kirschfüllung:**

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

30 g Zucker

2 EL Kirschwasser

**Sahnefüllung:**

500 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker aranca Aprikose-Maracuja

200 ml Sekt

**Zum Bestreichen:**

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

**Außerdem:**

100 g rotes Gelee

50 g weiße Schokolade

**1 Vorbereiten:**

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C****Heißluft: etwa 180°C****2 Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 15 Min.****3 Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die gesäuberte Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofentemperatur reduzieren.****Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****4 Biskuitteig:**

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 und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte****Backzeit: 20 - 25 Min.**

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

**5 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.**

## 6 Kirschfüllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 350 ml abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen). Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 350 ml Kirschflüssigkeit und 30 g Zucker**, zubereiten. Kirschen und Kirschwasser unterrühren.

## 7 Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Knetteigboden mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Den unteren Biskuitboden auflegen. Die Kirschmasse auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

## 8 Sahnefüllung:

Sahne steif schlagen. Aranca nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Sekt**, schaumig schlagen (keinen Joghurt verwenden). Sahne gleichmäßig unterziehen. Die Hälfte der Creme auf den mit der Kirschmasse bestrichenen Boden geben, gleichmäßig verstreichen und mit dem oberen Biskuitboden bedecken. Den Boden mit der übrigen Creme bestreichen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 9 Verzieren:

Schokolade raspeln. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenrand mit Sahne bestreichen und mit Schokolade bestreuen. Übriges Gelee glatt rühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Tortenoberfläche mit dem Gelee verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die zum Raspeln vorgesehene Schokolade vorher in den Kühlschrank legen.
- Der Biskuitboden ist einfrüriergeeignet.