

Blumen-Torte mit Ombré-Effekt

etwa 12 Stück    aufwändig   bis 80 Min.



Für die Springform (Ø 18 cm):

etwas 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

Füllung:

etwa 200 g samtiger

Johannisbeer-Fruchtaufstrich

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker DUO

Tortencreme Vanille- & Erdbeer-Geschmack

500 g kalte Schlagsahne

100 ml Milch

200 g Doppelrahm-Frischkäse

Dr. Oetker Lebensmittelfarben lila

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Marzipanblüten

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: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

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 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden. Einen oberen Boden beiseitelegen, die übrigen 3 Böden einzeln nebeneinander legen. Darauf jeweils 2 EL Fruchtaufstrich verstreichen.

5 Creme:

Crempulver Vanille- und Erdbeer-Geschmack **jeweils** in einen Rührbecher geben. Zuerst die Creme mit Erdbeer-Geschmack zubereiten. Dafür **250 g Schlagsahne und 50 ml Milch und 100 g Frischkäse** hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Die Creme halbieren und eine Hälfte mit ca. 12 Tropfen der lila Lebensmittelfarbe einfärben.

- 6 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Rand mit Hilfe eines Messers mit der lila Creme bestreichen, die restliche Creme auf den Boden geben und verstreichen. Den nächsten Boden auflegen und mit der rosa Creme genauso verfahren.
- 7 Nun die Creme mit Vanille-Geschmack wie im Schritt 5 aufschlagen. Den nächsten Boden auflegen und mit etwas Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen und die Torte fertig einstreichen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 8 **Verzieren:**
Vor dem Verzehr die Blüten anlegen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Böden können gut vorbereitet und eingefroren werden.

