

# 3-stöckige Torte mal anders

etwa 35 Stücke



aufwändig

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Dr. Oetker Backspray  
Backpapier

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Dr. Oetker Backspray  
Mehl

### Außerdem:

1 Stk. Papierbackförmchen

### Helle Buttercreme:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
40 g Zucker  
5 dl Milch  
250 g Butter, weich

### Schokoladenbuttercreme:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Chocolat  
50 g Zucker  
5 dl Milch  
250 g Butter, weich

### Schokoladenbuttercreme-Torte und Cupcake:

#### Biskuitteig:

5 Eier  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
125 g Mehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

### Nuss-Gugelhupf:

#### Rührteig:

8 Stk. Eiweiss  
1 Prise Salz  
125 g Butter, weich  
125 g Rohrzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker

## 1 Helle Buttercreme:

Puddingpulver mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heissen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

## 2 Schokoladenbuttercreme:

Puddingpulver mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heissen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

## 3 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Papierbackförmchen bereitstellen. Gugelhupfform fetten und bemehlen.

Backofen vorheizen.

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

**4 Biskuitteig:**

Eier in einer Schüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver und Epifin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gut 2 EL Teig in das Papierbackförmchen geben, den übrigen Teig in der Springform glatt streichen. Springform und Papierbackförmchen auf dem Backblech in den Backofen schieben.

8 Eigelb  
300 g Haselnüsse, gemahlen ,  
geröstet  
100 g Haselnüsse, gehackt , geröstet  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

**Zum Verzieren:**

etwa 400 g Himbeeren  
Puderzucker

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

- 5 Den Biskuitmuffin herausnehmen und auf einem Gitter erkalten lassen. Den grossen Boden fertig backen.

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Backblech stürzen, Springformboden entfernen und auf einem Gitter erkalten lassen.

**6 Rührteig:**

Eiweiss und Salz sehr steif schlagen. Butter in einer Schüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb etwa 2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse und Backpulver mischen und in 3 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unter die Masse heben. Den Teig in die Gugelhupf-Form füllen und auf dem Backblech in den Backofen schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Gugelhupf noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann die Form lösen, auf einem Gitter stürzen und erkalten lassen.

**7 Schokoladenbuttercreme:**

Weiche Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

**8 Schokoladenbuttercreme-Torte:**

Den grossen Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe oder Tortenplatte legen und mit gut 1/3 der Schokobuttercreme bestreichen. Mittleren Boden auflegen und mit gut der Hälfte der übrigen Buttercreme bestreichen. Letzten Boden auflegen und mit übriger Buttercreme dünn einstreichen. Torte 1- 2 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist.

**9 Helle Buttercreme:**

Weiche Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

**10 Cupcake:**

2-3 EL helle Buttercreme in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle geben und auf das Muffins spritzen. Den Cupcake mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**11 Nuss-Gugelhupf:**

Den Gugelhupf so mit der hellen Buttercreme einstreichen, dass die Rillen ausgefüllt, die Wölbungen aber nur so bestrichen sind, dass der Kuchen sichtbar bleibt und ein "Naked-Cake-Effekt" entsteht. Gugelhupf mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**12 Schokoladenbuttercreme-Torte:**

4-5 EL helle Buttercreme beiseitestellen, dann die Torte dünn mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**13 Verzieren:**

Himbeeren verlesen. Die Torte auf eine Platte stellen und den Gugelhupf mittig daraufsetzen. Mit etwas Buttercreme den Übergang von Gugelhupf zur Torte mit einem dünnen Cremestrang ausfüllen. Als Abschluss den Cupcake (nach Wunsch mit oder ohne Papierbackförmchen) aufsetzen und gegebenenfalls auch mit einem dünnen Cremestrang befestigen. Die Himbeeren um den Gugelhupf und den Cupcake aufreihen und nach Wunsch eine Kerze hineinstecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Sie können den Nuss-Gugelhupf statt mit Nüssen auch mit Mandeln backen.

Ohne Himbeeren kann man die Torte (am besten einzeln) einfrieren.