

Bunter Blüentraum auf Zitronen-Buttercrème-Torte

etwa 16 Stücke



aufwändig

bis zu 100 Min.



Zutaten:

Biskuit:

300 g Butter, weich
275 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ TL Salz
6 Eier (Grösse M)
300 g Mehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
4 EL Zitronensaft

Zum Beträufeln:

100 ml Zitronenlikör z.B. Limoncello

Zitronen-Buttercrème:

700 g Butter, weich
280 g Puderzucker (gesiebt)
230 g Lemon Curd - Zitronencreme
3 EL Zitronenlikör z.B. Limoncello
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
nach Wahl

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Biskuit:

Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Zitronensaft unterheben.

3 Die Masse in die vorbereitete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten

4 Zum Beträufeln:

Den erkalteten Tortenboden 2-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit der Hälfte des Zitronenlikörs beträufeln.

5 Zitronen-Buttercrème:

Butter mit Puderzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. zu cremig-weisser Konsistenz aufschlagen (die Masse sollte fast weiss sein). Lemon Curd und Zitronenlikör kurz unterrühren. Ca. 5 EL der Crème auf den beträufelten Tortenboden streichen. Den mittleren Tortenboden auflegen, mit dem übrigen Likör beträufeln und mit 5 EL der Crème bestreichen. Den Tortenoberteil auflegen und die Torte mit der Crème einstreichen.

- 6** Die übrige Crème in 3 Portionen teilen. Eine Portion lila und eine Portion rosa einfärben und jeweils in Spritzbeutel mit grosser Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Die Torte abwechselnd mit grossen Rosetten verzieren; dabei immer von innen nach aussen aufspritzen. Die dritte Crèmeportion halbieren. Eine Portion weiss lassen und eine pink einfärben. Die Crèmes jeweils in Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (8 mm Ø) füllen und dekorativ in die Zwischenräume und um die Torte spritzen. Den unteren Rand der Torte beliebig verzieren. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.