

# Dinosaurier Torte

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● ● bis zu 180 Min.

**Zutaten:****Biskuitteig:**

4 Eiweiss  
4 Eigelb  
130 g Zucker  
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
3 EL Wasser, heiss  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
30 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
30 g Kakaopulver  
2 TL Dr. Oetker Backpulver

**Buttercrème:**

4 Eier (Zimmertemperatur)  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
375 g Butter, weich  
75 g Kakaopulver

**Crème zum Einstreichen:**

250 g Butter  
250 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau) blau

**1 Vorbereiten:**

Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Thermometer, Tortenplatte, Palette und Teigkarte bereitlegen. Backofen vorheizen.

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

**2 Biskuitteig:**

Mehl, Epifin, Kakaopulver und Backpulver vermengen. Eigelb mit einem Drittel des Zuckers, Vanille Extrakt und Wasser schaumig rühren. Eiweiss mit dem restlichen Zucker, Vanille Zucker und Salz steif schlagen und nach und nach in die Eigelbmasse unterheben. Die Mehlmischung in mehreren Teilen in die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Die Masse gleichmässig in die Form geben und glattstreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Anschliessend vollständig auskühlen lassen.

### 3 Buttercrème:

Eier, Zucker und Salz in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen bis 85 °C erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit den Schneebesen eines Handrührgerätes so lange kalt rühren bis sie wieder bei ca. 25 °C ist. Das kann bis zu 20 Minuten dauern.

Butter weiss-cremig schlagen, was ca. 5 Minuten dauert. Die Eiermasse nun nach und nach in die Butter rühren und Kakaopulver einsieben.

Springformrand des Biskuitbodens lösen und Backpapier entfernen. Den Boden zweimal durchschneiden, sodass man insgesamt drei Böden erhält. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Böden mit der Buttercrème schichten, dazu die Hälfte der Crème auf den untersten Boden streichen. Nun einen zweiten Boden auflegen und mit dem zweiten Teil der Crème bestreichen, den letzten Boden auflegen und die Torte mindestens 1 Stunde kaltstellen.

### 4 Crème zum Einstreichen:

Butter, Puderzucker, Salz und Vanille Extrakt mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes verrühren, bis eine weisslich-schaumige Masse entsteht, das kann einige Minuten dauern. Mit blauer Lebensmittelfarbe nach Belieben kräftig einfärben und anschliessend die Torte einstreichen, mit einer kleinen Palette eine Struktur einarbeiten. Gebastelte Dinosaurier einstecken und Torte servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls man für die Buttercrème kein Thermometer hat, kann man einen Kochlöffel in die Eiermasse tauchen und darauf pusten. Bildet sich eine Rosenform, ist die Masse bei ca. 80 °C.
- Der Biskuitboden lässt sicher besser schneiden, wenn er vorher ca. 1 Stunde im Kühlschrank war.