

Flamingo Torte

10 - 12 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis zu 240 Min.

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

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

Buttercrème:

- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 375 g Butter, weich
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- 400 g Himbeeren

Crème zum Einstreichen:

- 250 g Butter, weich
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange) rosa

Dekoration:

- 150 g weisse Schokolade
- Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange) rosa

1 Vorbereiten:

Zwei Springformen (Ø 18 cm) am Boden mit Backpapier und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Thermometer, Sieb, Tortenplatte, Palette und Teigkarte bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitteig:

Mehl, Epifin 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 Formen geben und glattstreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 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 dem 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 den Vanille Extrakt hinzufügen. Zum Schluss Himbeeren waschen und trocken tupfen. 300 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Himbeerpüree nach und nach in die Buttercrème einrühren.

Springformränder der Biskuitböden lösen und Backpapier entfernen. Böden jeweils einmal mittig durchschneiden, sodass man insgesamt vier Böden erhält. Die Böden mit der Buttercrème und den restlichen Himbeeren schichten. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Ein Drittel der Crème auf den Boden streichen und mit ein paar Himbeeren belegen. Nun einen zweiten Boden auflegen, mit dem zweiten Teil der Crème bestreichen und mit Himbeeren belegen, den dritten Boden auflegen und mit dem letzten Teil der Crème und den Himbeeren bestreichen und belegen. Nun 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 rosa Lebensmittelfarbe nach Belieben kräftig einfärben und anschliessend die Torte einstreichen, sodass keine Böden mehr zu sehen sind und erneut kaltstellen. Restliche Crème bei Zimmertemperatur aufbewahren.

5 Dekoration:

Für die Federn des Flamingos die weisse Schokolade unter Rühren in einem Wasserbad bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Schokolade mit ein paar Tropfen der rosa Lebensmittelfarbe einfärben sobald sie vollständig aufgelöst ist. Nun ca. zwei Drittel der Schokolade auf eine Marmorplatte geben und die Schokolade tablieren, das heisst mit einer Teigkarte austreichen und wieder zusammenkratzen. Den Vorgang wiederholen, sodass sie auf ca. 26 °C abkühlt. Nun wieder mit der restlichen warmen Schokolade mischen, sodass beide zusammen bei 28–30 °C sind. Mit einem Löffel Kleckse auf das Backpapier geben, die anschliessend mit dem Löffel in eine Richtung ausgestrichen werden, sodass sie aussehen wie Federn des Flamingos und fest werden lassen.



Die Federn vorsichtig vom Backpapier lösen und oben in die Torte stecken. Für die Seite der Torte mithilfe einer kleinen Palette etwas von der übrigen rosa Crème auf die Federn geben und sie so an die Torte anbringen. Die gebastelte Flamingo-Schablone in die Torte stecken und 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.

