

Fruchtige Flamingo-Torte

etwa 14 Stücke

 aufwändig bis zu 90 Min.

1 Am Vortag den Flamingo modellieren:

Beide Päckchen Fondant verkneten. Ein gut haselnussgroßes Stück beiseitelegen. Ein weiteres haselnussgroßes Fondantstück mit Kakao braun einfärben. Etwa 3/4 des übrigen Fondants mit roter und gelber Speisefarbe orange-rosa ("flamingofarben") einfärben. Sollte der Fondant zu weich werden, etwas Epifin unterkneten. Den übrigen Fondant mit blauer Speisefarbe einfärben (Abb. 1).



Aus dem braunen Fondant eine kleine Kugel als **Pupille** formen. Den Rest zu einem etwa 2 cm langen und etwa 1 cm breiten Dreieck für die **Schnabelspitze** formen.

Zutaten:

Eine Springform (Ø 26 cm):

Für den Flamingo:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss (ca. 200g)
Kakaopulver
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour (weiss)

Biscuitteig:

4 Eier
3 EL Wasser, heiss
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
175 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

600 g Weinbergpfirsiche
2 EL Wasser
110 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Joghurt
4 Beutel Dr. Oetker Gelatine express (je 15g)
400 ml Vollrahm

Zum Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss (100g)
300 dl Schlagrahm kalt
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express (15g)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

Aus dem weissen Fondant eine kleine Kugel als **Auge** sowie ein Rechteck (etwa 1 x 0,5 cm) für den **Schnabelfortsatz** formen (Abb. 2). Diesen mit einem Tupfen Zuckerschrift mit dem braunen Dreieck als Schnabel zusammenkleben.



Flamingo-Schablone ausschneiden. Den orange-rosafarbenen Fondant am besten zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel knapp 1 cm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und den **Flamingokörper** mit einem spitzen Messer ausschneiden (Abb. 3). Die Kanten mit den Fingern glätten.



Den orange-rosafarbenen Schnabel abschneiden und den braun-weißen Schnabel mit einem Tupfen Zuckerschrift ankleben (Abb. 4). Ebenso das Auge und die Pupille aufkleben.



Den abgeschnittenen Fondant erneut verkneten und aus einem walnussgroßen Stück 2 etwa 8,5 cm lange Rollen für die **Beine** formen. Ein Bein biegen (Abb. 5). Übrigen Fondant dünn ausrollen und Taler (Ø etwa 2 cm) ausstechen.



Aus der Hälfte des blauen Fondants 4 **Wassertropfen** formen. Übrigen Fondant zu einer **Pfütze** formen.

Alles **über Nacht** auf Backpapier trocknen lassen.

2 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

3 Biscuitteig:

Eier mit heissem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 28 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

4 Füllung:

Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne Wasser, 1 EL Zucker und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen und die Pfirsichstücke etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Pfirsiche in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Biscuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darumstellen.

Joghurt mit **2 Btl. Gelatine express** in einer Rührschüssel mit einem Schwingbesen verrühren. Übrigen Zucker unterrühren. Rahm mit **2 Btl. Gelatine express** steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, den Rahm unterheben. Zum Schluss Pfirsichwürfel zugeben und unterrühren. Die Hälfte der Joghurtmasse auf den unteren Boden geben und gleichmässig verstreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Füllung darauf verteilen. Letzten Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Kuchenglasur grob zerkleinern und 100g abwägen. Nach Packungsanweisung schmelzen. Rahm mit Gelatine express steif schlagen. Den Rahm mit roter und gelber Speisefarbe orange-rosafarben einfärben und den Tortenrand damit einstreichen. Den oberen Biscuitboden **bis zum Rand** mit der geschmolzenen Glasur bestreichen. Fondanttaler sofort auf die weiche Glasur an den Tortenrand legen und leicht andrücken. Ebenso den Flamingo sowie die 2 Beine und die Pfütze mit Tropfen vorsichtig auf die Torte legen. Torte **sofort servieren**.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt frischer Pfirsiche können auch Pfirsiche aus der Dose (Abtropfgewicht 480g) verwendet werden. Diese müssen vorab nicht gedünstet werden.
- Zum Ausstechen der Taler können z.B. auch "Flaschendeckel" verwendet werden.