


Fürstentorte

etwa 10 - 12 Stücke

 aufwändig

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 22 cm):

Teig 1:

200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
125 g Butter, weich
3 EL Milch
3 Eier

Teig 2:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
150 g Butter, weich
3 Eier
1 dl Milch

Füllung:

150 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 EL Herzkirchensaft (aus dem Glas)
150 g Herzkirchen (aus dem Glas), abgetropft

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
Herzkirchen

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 6 mm) bereitlegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig 1:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in die Form füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

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

Aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen.

③ Teig 2:

Die Schoko Cake Mischung gemäss Packungsanleitung zubereiten und in die Springform geben. Bei derselben Ofentemperatur in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 50 - 60 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen.

④ Füllung:

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker und 4 Esslöffel Kirsensaft dazugeben und mischen. Einen Drittel der Buttercrème auf die Seite stellen. Die abgetropften Kirschen zerkleinern und unter die restliche Buttercrème mischen.

Die Buttercrème auf das dunkle Biskuit streichen, das helle Biskuit darauflegen und leicht andrücken. Wenig von der auf die Seite gestellten Buttercrème in den Spritzsack füllen. Wird für die Dekoration benötigt. Mit dem Rest die Torte vollständig bestreichen.

⑤ Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Sobald die Glasur fest wird, mit dem Spritzsack Rosetten auf die Torte dressieren und mit Kirschen verzieren.

Bis zum Servieren kühl stellen.