

# Fürstentorte

etwa 10 - 12 Stücke

 aufwändig bis zu 60 Min.

## 1 Vorbereiten:

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

Backofen vorheizen:

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

## 2 Teig:

Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten und in die Springform verteilen. Während ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und von der Form lösen. Den Vorgang mit der zweiten Backmischung wiederholen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## Zutaten:

### Springform (Ø 22 cm):

#### Teig 1:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes  
Basismischung Nature  
100 g Butter, weich  
2 Eier  
1 dl Milch

#### Teig 2:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes  
Basismischung Chocolat  
100 g Butter, weich  
2 Eier  
1 dl Milch

#### Füllung:

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

#### Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel  
Herzkiesschen

**3 Füllung:**

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker und 4 Esslöffel Kirschensaft 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.

**4 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 vor dem Servieren kühl stellen.