

Härzige Lama-Torte

20 Stücke



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

- 100 g Paniermehl
- 160 g Mandeln, gemahlen
- 30 g Mehl
- 8 Stk. Eiweiss
- 90 g Zucker
- 140 g Butter, weich
- 70 g Dr. Oetker Marzipan
- 50 g Puderzucker
- 120 g Zartbitterschokolade flüssig
- 8 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Zum Füllen und Einstreichen:

- 1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
- 2 dl Wasser
- 200 g Butter, weich

Zum Unterrühren:

- 4 EL Johannisbeergelée

Mascarpone-Crème:

- 750 g Mascarpone
- 300 g Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

Mürbeteig:

- 30 g Puderzucker
- 60 g Butter
- 90 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Dekorieren:

- 1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
- 1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
- 1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Rainbow
- Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix
- Dr. Oetker Streudekor Planet Mix

1 Vorbereiten:

Den Boden von zwei Springformen (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Lama und Kakteen Ausstecher bereitzustellen

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitmasse:

Für die Masse Marzipanrohmasse mit etwas von der Butter glatt rühren. Puderzucker und Schokolade dazugeben und mit dem Handmixer cremig rühren. Eigelb einzeln einrühren. Nach und nach Salz, Vanille-Zucker dazugeben. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und zur Eimasse geben. Mandeln mit Paniermehl und Mehl vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in die vorbereiteten Springformen füllen und glatt streichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen,

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen. Die Biskuit je ein Mal durchschneiden.

3 Füllung:

Crème Pâtisserie gemäss Packungsanleitung als Buttercrème zubereiten.
Crème mit Marmelade verrühren und die Tortenböden damit zusammensetzen.

4 Füllung zum Einstreichen:

Mascarpone, Puderzucker und grüne Lebensmittelfarbe mit dem Mixer einige Minuten aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Die Torte dünn mit der grünen Crème einstreichen. Die übrige Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen, Kleckse auf den Tortenrand spritzen und mit einer kleinen Winkelpalette das Muster eindrücken.

5 Mürbeteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen.

Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und Lama und Kakteen ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.

Guetzli mit dem Backpapier auf einen Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 8 Minuten

6 Dekoration:

Einige Guetzli zerbröseln und die Torte damit bestreuen. Weissen und grünen Rollfondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 2 mm dünn ausrollen und von beiden Seiten lösen. Die gleichen Motive wie die Guetzli ausstechen und mit etwas Zuckerschrift auf die Plätzchen kleben. Nach Belieben mit weiterem Fondant, Zuckerschriften und Dekorperlen verzieren.