

Härzige Rentier-Torte

etwa 16 Portionen

aufwändig

bis zu 120 Min.

**Zutaten:****Dekoration:**

100 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Kakaopulver
4 Stk. Holzspiesse
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange) schwarz
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot
Zuckerdekor, z. B. Dr. Oetker Christmas Party

Teig 1:

125 g Butter oder Margarine, weich
90 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 g Weissmehl
35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
25 g Kokosflocken
90 ml Milch
etwa 10 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel

Teig 2:

125 g Butter oder Margarine, weich
90 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 g Weissmehl
35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
25 g Kokosflocken
90 ml Milch
etwa 10 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel

Füllung:

60 g Puderzucker
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
250 g Mascarpone
4 dl Rahm, kalt
50 g Kokosflocken
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-

1 Dekoration Vorbereiten:

Vorlage ausdrucken. Dekor Fondant mit etwas Kakaopulver beige-braun einfärben. Etwa 1/4 des Dekor Fondants mittelbraun einfärben. Den beige-braunen Dekor Fondant etwa 5 mm dick ausrollen, am besten zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder auf Backpapier. Mit Hilfe der Schablone ein Geweih ausschneiden und jeweils am unteren Ende einen Holzspieß einstecken.



Den übrigen beige-braunen Fondant etwa 2 mm dick ausrollen und die inneren Ohren in Tropfenform ausschneiden. Den mittelbraunen Fondant etwa 3 mm dick ausrollen und für das äussere Ohr 2 grössere Tropfen ausschneiden. Die inneren Ohren mit etwas Wasser auf die äusseren Ohren kleben und diese am unteren Ende jeweils um einen Holzspieß wickeln und zusammendrücken.



Alles auf ein mit Backpapier belegtes grosses Brett oder Blech legen und bei Zimmertemperatur mind. 24 Stunden trocknen lassen.

Mandel

Frosting:

300 g Butter, weich

300 g Puderzucker

50 g Kakaopulver

2 Teig vorbereiten:

Springformboden (Ø 16 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

3 Teig:

2 Tortenböden nacheinander backen!

Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Epifin, Backpulver und Kokosraspel vermischen. Die Mehlmischung, Milch und das Bittermandel-Aroma abwechselnd nach und nach begeben, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in die Springform geben und glatt streichen. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens wähen ca. 40 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

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

Erkaltete Springform erneut vorbereiten. Den zweiten Teig zubereiten und backen.

Erkaltete Tortenböden jeweils einmal waagrecht durchschneiden, so dass man insgesamt 4 Böden erhält.

4 Füllung:

Puderzucker und Rahmhalter vermischen. Mascarpone in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe glatt rühren und Rahm nach und nach hinzufügen. Sobald die Masse etwas fester wird, die Puderzucker-Rahmhalter-Mischung einrieseln lassen und Masse steif schlagen. Zum Schluss Kokosraspel und Bittermandel-Aroma unterrühren.

5

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit etwa 1/3 der Crème bestreichen. Zweiten Boden auflegen und ebenfalls bestreichen. Dritten Boden auflegen und mit der restlichen Crème bestreichen. Zum Schluss den vierten Boden auflegen und die Torte kalt stellen.

6 Frosting zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Min. hell schaumig rühren. Puderzucker dazugeben und noch etwas weiter schlagen. Etwa 3 geh. EL des Frostings in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Kakao in die restliche Creme unterrühren und davon 1 EL für die Augen beiseitestellen. Anschließend Torte mit dem braunen Frosting einstreichen, so dass keine Tortenböden mehr zu sehen sind und erneut kalt stellen.



7 Dekoration:

1 EL des braunen Frostings mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben und mit Hilfe einer Spritztüte an einer Seite der Torte die Augen aufmalen.



Etwa 1 EL des hellen Frostings mit roter Speisefarbe einfärben und ebenfalls mit Hilfe einer Spritztüte eine Nase aufspritzen.



Die bereits vorbereiteten Ohren und das Geweih einstecken.



Den Rest des hellen Frostings mit Kakao beige-braun einfärben und mit einer Sterntülle Rosetten und Tupfen zwischen Ohren und Geweih spritzen, so dass eine Art Geweihansatz entsteht.



Die Rentier-Torte beliebig mit Streuseln verzieren und sofort servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte kann ohne Verzierung gut am Vortag vorbereitet werden.
- Die Nase kann auch mit rot eingefärbtem Dekor Fondant geformt und mit etwas Frosting aufgeklebt werden.