

Heiratsantragstorte

etwa 12 Stücke



aufwändig

● bis zu 100 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 24 cm):

Teig:

200 g Butter oder Margarine, weich
150 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Eier
300 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
100 g Mandeln, geschält, gemahlen

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Crème
Pâtisserie
5 dl Milch
200 g Butter, weich

Sirup:

250 g Aprikosenkonfitüre
4 EL Wasser, heiss
2 EL Cointreau® (Orangenlikör)

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln jeweils ca. ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig in der Springform glatt streichen.

Kuchen im unteren Teil des Backofens ca. 30 Minuten backen. Springform vorsichtig entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Füllung:

Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten (beide Beutel auf einmal). Kühl stellen.

4 Sirup:

Aprikosenkonfitüre mit heissem Wasser und Cointreau gut verrühren und durch ein Sieb streichen. Den so erhaltenen Sirup beiseite stellen.

Vom ausgekühlten Kuchen einen möglichst dünnen Deckel abschneiden, um eine ebenmässige Oberfläche zu erhalten. Den Kuchen in der Mitte einmal waagrecht durchschneiden. Mit einem Holzstäbchen den unteren Boden mehrmals einstechen und mit dem Aprikosensirup bestreichen. Mit 1/3 der Crème den Boden gleichmässig bestreichen. Unter die restliche Crème die 200 g geschmeidig gerührte Butter unterheben und kühl stellen.

Die zweite Kuchenhälfte vorsichtig darauflegen und analog dem Boden mit Aprikosensirup und Crème bestreichen. Auch den Rand des Kuchens mit der restlichen Crème bestreichen und mit einem Teigschaber glätten. Falls der Kuchen nicht direkt anschliessend dekoriert wird, kühl stellen.

5 Garnitur:

Den weissen Fondant gut durchkneten und mit etwas Epifin auf einer glatten Arbeitsfläche möglichst dünn auswallen. Die Fläche muss reichen, um den ganzen Kuchen inkl. Rand einzudecken. Den Fondant mit einem Spachtel von der Unterlage lösen und auf den Kuchen legen. Mit den Händen von der Mitte aus glatt streichen und danach den Rand bis nach unten glatt streichen. Übrigen Fondant entlang des Kuchens abschneiden. Mit Streudekor dekorieren. Bei Bedarf mit weiteren Dekorationsartikeln schmücken. An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Die Torte allerdings nicht mehr in den Kühlschrank stellen, da der Fondant sonst aufgrund von Kondensfeuchtigkeit «schmelzen» könnte!



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen zum Bestreichen und Dekorieren auf eine Drehplatte stellen!

