

Lama Torte

8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● ● ● bis zu 240 Min.

**Zutaten:****Biskuitteig:**

- 4 Eiweiss
- 4 Eigelb
- 130 g Zucker
- ½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 3 EL Wasser, heiss
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver

Buttercrème:

- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 375 g Butter, weich
- ½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 300 g Blaubeeren

Crème zum Einstreichen:

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone

Dekoration:

- 200 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
- Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange) rosa
- Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün, gelb und rot

1 Vorbereiten:

Zwei Springformen (Ø 16 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Thermometer, Tortenplatte, Palette, Teigkarte und Nudelholz bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitteig:

Mehl, Epifin und Backpulver vermengen. Eigelb mit einem Drittel des Zuckers, Aroma und Wasser schaumig rühren. Eiweiss mit dem restlichen Zucker, Vanille Zucker und Salz steif schlagen und nach und nach in die Eigelbmasse unterheben. Die Mehlmischung in mehreren Teilen in die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Die Masse gleichmässig in die Formen geben und glattstreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Anschliessend vollständig auskühlen lassen.

3 Buttercrème:

Eier, Zucker und Salz in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen bis 85 °C erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit den Schneebesen eines Handrührgerätes so lange kalt rühren bis sie wieder bei ca. 25 °C ist. Das kann bis zu 20 Minuten dauern.

Butter weiss-cremig schlagen, was ca. 5 Minuten dauert. Die Eiermasse nun nach und nach in die Butter rühren und das Aroma hinzufügen.

Springformränder der Biskuitböden lösen und Backpapier entfernen. Böden jeweils einmal mittig durchschneiden, sodass man insgesamt vier Böden erhält. Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Böden mit der Buttercrème und den Blaubeeren schichten, dazu ein Drittel der Crème auf den untersten Boden streichen und einige Blaubeeren in die Crème drücken. Nun einen zweiten Boden auflegen, mit dem zweiten Teil der Crème bestreichen und wieder Blaubeeren hinzufügen. Den dritten Boden auflegen, mit dem letzten Teil der Crème bestreichen und letzte Blaubeeren hinzufügen. Nun den letzten Boden auflegen und die Torte mindestens 1 Stunde kaltstellen.

4 Crème zum Einstreichen:

Butter, Puderzucker, Salz und Aroma mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes verrühren, bis eine weisslich-schaumige Masse entsteht, das kann einige Minuten dauern. Anschliessend die Torte einstreichen, sodass keine Böden mehr zu sehen sind und erneut kaltstellen.

5 Dekoration:

Den Fondant in vier Teile teilen und nach Belieben kräftig beispielsweise in den Farben Gelb, Rot, Grün und Rosa einfärben. Alle Teile auf 2 mm Dicke ausrollen und mithilfe der Schablonen rund ausschneiden. Die Fondantkreise mittig aufeinanderlegen und mit etwas Wasser festkleben, sodass sie immer kleiner werden. Die bunten Kreise nun mit einem Messer halbieren und oben an die Seite rundherum der Torte setzen. Lama und Kakteen basteln und einstecken und Torte servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls man für die Buttercrème kein Thermometer hat, kann man einen Kochlöffel in die Eiermasse tauchen und darauf pusten: Bildet sich eine Rosenform, ist die Masse bei ca. 80 °C.