

Löwentorte

etwa 14 Stücke



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eigelb
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
5 Stk. Eiweiss
90 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Butter, flüssig

Crème:

2 ½ dl Milch
1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
300 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

Garnitur:

Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Springform (26 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Puderzucker, Vanillin-Zucker und Eigelb zusammen schaumig rühren. Schokoladenglasur schmelzen und zugeben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und auf die Masse geben. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und zur Masse sieben. Flüssige Butter zugeben und alles gut mischen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

In die untere Ofenhälfte schieben und während ca. **45 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

3 Crème:

Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Butter und Puderzucker zusammen schaumig rühren und die Crème Pâtisserie nach und nach zugeben. 1/4 der Crème zur Seite stellen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten und in die restliche Crème einrühren.

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und mit 2/3 der Schokocrème füllen. Mit der Hälfte der übrigen Schokocrème die Löwenmähne aufstreichen. Die restliche Crème mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben. In einen Spritzbeutel füllen und ein Gesicht aufspritzen.

4 Garnitur:

Etwas Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Vom Beutel eine ganz kleine Ecke abschneiden und mit der Glasur Augen und Schnauze aufspritzen.