

Ostschweizer Mostcrèmetorte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

4 Eier
70 g Zucker
2 EL Walnüsse, gemahlen
80 g Mehl, gesiebt
2 EL Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille

Füllung:

6 Blätter Dr. Oetker Gelatine ,
eingeweicht
3 EL Süssmost
1 ½ dl Süssmost
80 g Puderzucker
4 Eigelb
5 dl Rahm

Garnitur:

Rahm, steif geschlagen
Mandelblättchen
Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Springform (24 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray besprühen und bemehlen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Eier und Zucker cremig rühren. Walnüsse, Mehl und Pudding-Crème gut mischen und unter die Masse rühren. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

Die Form in der unteren Ofenmitte während ca. **25 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

③ Füllung:

Dr. Oetker Gelatine und 3 EL Süssmost zusammen erwärmen, bis sich die Gelatine auflöst. 150 ml Süssmost, Puderzucker und Eigelb im heissen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine dazugeben, von der Kochstelle nehmen und cremig kalt schlagen. 5 dl Rahm aufschlagen und 3/4 davon vorsichtig in die Masse einrühren. Die Crème gleichmässig auf die Torte streichen und **ca. 2 Stunden** tiefkühlen.

④ Garnitur:

Den Springformrand vorsichtig entfernen. Die Torte mit der Hälfte des restlichen Schlagrahms bestreichen. Den übrigen Schlagrahm in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Den Rand der Torte mit Mandelplättchen bestreuen und die Torte mit Melissenblättern verzieren.