

Partytorte

etwa 10 Stücke



aufwändig

● bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 20 cm):****Teig:**

8 Eier
240 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
280 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Stk. Zitronen, Saft davon
2 Eigelb
200 g Butter, weich

Sirup:

1 ½ dl Wasser
150 g Zucker
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
Zitronensaft

Garnitur:

750 g Mascarpone
300 g Puderzucker
9 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

1 Vorbereiten:

Die Böden von 2 Springformen (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Eier, Zucker und Finesse mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Teigmasse halbieren und in die vorbereiteten Springformen füllen.

Ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Herausnehmen, die Biskuits aus der Form lösen und auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Puderzucker, Finesse, Zitronensaft und Eigelb in einer Pfanne verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter dazugeben und mit dem Mixer cremig rühren.

4 Sirup:

Für den Sirup Wasser und Zucker aufkochen, 4 Minuten kochen lassen dann Aroma und Zitronensaft dazugeben.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte setzen, dann das Biskuit mit Sirup tränken und mit Crème bestreichen. Dann den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken und wieder mit Sirup und Crème bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Böden aufeinander geschichtet sind.

5 Garnitur:

Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Mixer einige Minuten aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Die Masse dritteln. Einen Drittel weiss lassen. Die anderen beiden Drittel mit gelber Speisefarbe hellgelb und dunkelgelb einfärben. Die dunkelgelbe Masse in einen Dressiersack mit grosser Sterntülle füllen und am unteren Rand der Torte entlang mit runden Bewegungen Rosetten dressieren. Allfällige Lücken zwischen den Rosetten mit kleinen Cremetupfern füllen. Dasselbe mit der helleren Masse wiederholen und zum Schluss mit der weissen Masse abschliessen. Von unten nach oben arbeiten, sodass ein Farbverlauf entsteht.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Teigmasse kann vor dem Einfüllen in die Springformen mit einigen Tropfen Dr. Oetker Back- und Speisefarbe beliebig eingefärbt werden. Beim Zusammensetzen der Torte können die verschiedenfarbigen Böden abwechslungsweise aufgesetzt werden, um einen hübschen Farbeffekt zu erzielen.