

Pünktchen-Torte

etwa 8 - 10 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 20 cm):

Biskuitteig:

2 Stk. Eigelb
25 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Butter, flüssig
70 g Mandeln, gemahlen
2 Stk. Eiweiss
100 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
60 ml Milch

Füllung:

200 g Butter, weich
60 g Nuss-Nougat Creme, z.B. Nutella®

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig:

Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Die Mandeln einrühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. Den Eischnee zur Eigelbmasse geben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Gummischaber sorgfältig unterheben. Zum Schluss die Milch untermischen.

In die vorbereitete Springform füllen und während ca. 35 Minuten im unteren Teil des Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Füllung:

Für die Füllung die Butter mit dem Nutella® schaumig schlagen. Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. 1/3 der Buttercrème auf dem unteren Boden verteilen, den zweiten Boden darauf legen und mit der Hälfte der restlichen Crème bestreichen. Mit dem dritten Boden bedecken. Den Rand und die obere Seite der Torte gleichmässig mit Crème bestreichen.

4 Garnitur:

Den weissen Fondant ausrollen und die Torte damit überziehen. Den bunten Fondant gut weich kneten und 2-3 mm dick auswallen. Vorsichtig von der Unterlage lösen. Mit verschiedenen grossen runden Ausstechern ausstechen, dann beliebig aufeinandersetzen. Eventuell mit wenig Wasser befestigen.