

# Red Velvet Torte

etwa 16 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

250 g Mehl  
25 g Dr. Oetker Epifin  
(Weizenstärke)  
1 Beutel Dr. Oetker Natron  
1 TL Kakaopulver  
380 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-  
Zucker  
125 g Butter oder Margarine,  
weich  
2 Eier  
250 ml Buttermilch  
2 TL Apfelessig  
Salz  
2 - 3 Pck. Dr. Oetker  
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,  
Rot, Blau) (nur rote Farbe)

#### Frischkäse-Crème:

200 g Philadelphia®  
(Doppelrahm-Frischkäse)  
250 g Mascarpone  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-  
Zucker  
75 g Puderzucker  
4 dl Rahm, kalt

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**

## 2 Für den Teig:

Mehl mit Natron, Epifin und Kakaopulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**

Den Springformrand lösen und entfernen und Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

### ③ Frischkäse-Crème:

Frischkäse mit Mascarpone, Vanillin-Zucker und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Rahm nach und nach unterrühren und alles steif schlagen. Knapp die Hälfte der Crème auf dem unteren Boden verteilen, oberen Boden auflegen und andrücken. Torte mit der übrigen Crème einstreichen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ist einfriergeeignet.

