

# Rosentorte

etwa 10 - 12 Stücke

 aufwändig

  bis zu 90 Min.



## Zutaten:

### 2 Springformen (Ø 20 cm):

#### Teig:

8 Eier  
240 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
280 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau)

#### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
2 dl Wasser  
200 g Butter, weich  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau)

#### Sirup:

1 ½ dl Wasser  
150 g Zucker  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
1 EL Himbeersirup oder  
Waldbeersirup

#### Mascarpone-Crème:

750 g Mascarpone  
300 g Puderzucker  
2 - 3 EL Himbeersirup oder  
Waldbeersirup

## 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 200 °C**  
**Heißluft 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 mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Bei einer Hälfte einige Tropfen mehr beigegeben, sodass zwei verschiedene Farbtöne entstehen. In die vorbereiteten Springformen füllen.

15 bis 25 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 15 - 25 Minuten**

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

**3 Füllung:**

Crème Pâtisserie gem. Packungsanleitung als Buttercrème zubereiten und mit etwas roter Lebensmittelfarbe rosa einfärben.

**4 Sirup:**

Für den Sirup Wasser und Zucker aufkochen, 4 Minuten kochen lassen dann Aroma und Dessert Sauce dazugeben und etwas abkühlen lassen.

**5 Mascarpone-Crème:**

Mascarpone, Puderzucker und Dessert Sauce mit dem Mixer einige Minuten aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Die Masse kann durch Beigabe von etwas roter Lebensmittelfarbe noch etwas stärker eingefärbt werden.

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 aufeinandergeschichtet sind und dabei jeweils abwechslungsweise die verschiedenfarbigen Böden aufsetzen.

Den Torte mit einer Hälfte der Mascarpone-Crème dekorativ mit einem Tafelmesser oder Spatel umhüllen.

Die andere Hälfte der Mascarpone-Crème in einen Dressiersack mit grosser Sterntülle füllen und auf der Torte mit runden Bewegungen Rosetten dressieren.