



Sauerkirschtorte mit Hosenträgern

etwa 16 - 20 Stk.

 aufwändig

  bis zu 80 Min.



Zutaten:

2 Springformen (Ø 18 cm):

Springform (Ø 12 cm):

Teig 1:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Teig 2:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
1 dl Milch
150 g Butter, weich
3 Eier

Füllung:

200 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
175 g Sauerkirschen (Weichseln),
abgetropft und grob gehackt
4 EL Sauerkirschsafte (ungesüsst)
(aus dem Glas)

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Rollfondant
weiss
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
bunt
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau)
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Die Böden 2 Springformen (Ø 18 cm und Ø 12 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig 1:

Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten und auf beide Springformen verteilen. Während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und von den Formen lösen.

③ Teig 2:

Mit dem Schoko Cake den Vorgang wiederholen und während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen und aus den Formen lösen. Auskühlen lassen.

④ Füllung:

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, die abgetropften und gehackten Kirschen sowie 4 Esslöffel des aufgefangenen Saftes dazugeben und mischen. 2/3 der Crème auf die dunklen Biskuits streichen, die hellen Biskuits darauflegen und leicht andrücken. Mit der restlichen Crème die Torten vollständig bestreichen.

⑤ Garnitur:

Für die Garnitur die Hälfte des weissen Fondants mit blauem Fondant zusammen kneten und mit blauer Lebensmittelfarbe noch dunkler einfärben. Auf einer grossen Plastikfolie auswallen (2-3 mm Dicke) und die grössere Torte damit überziehen. Für einen saubereren Abschluss aus rotem Fondant oder einem Geschenkband einen langen Streifen zuschneiden und um die Torte wickeln. Mit weissem Fondant die kleinere Torte überziehen.

Für die Masche etwas roten und etwas weissen Fondant dünn ausrollen, in Streifen schneiden, abwechslungsweise nebeneinanderlegen und nochmals mit dem Wallholz darüberrollen, damit sie aneinanderhaften. Davon einen Streifen von ca. 12 cm Länge und 2 cm Breite zuschneiden. Beide Enden in die Mitte falten und die Mitte mit einem kleinen Querstreifen fixieren.

Für die Hosenträger aus schwarzem Fondant 2 Streifen zuschneiden. Für die Knöpfe aus weissem und schwarzem Fondant je 2 Kreise mit ausstechen und mit einem Zahnstocher je 4 Knopflöcher einstechen. Alle Elemente mit Zuckerschrift befestigen.

Bis zum Servieren kühl, aber, wenn möglich, nicht im Kühlschrank aufbewahren.