


# Surprise Torte

etwa 10 - 12 Stücke

 aufwändig

 bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### 2 Springformen (Ø 20 cm):

#### Biskuitteig:

- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 120 g Butter, flüssig
- 140 g Mandeln, gemahlen
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 4 Stk. Eiweiss
- 200 g Zucker
- 240 g Mehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver
- 120 ml Milch

#### Füllung:

- 400 g Butter, weich
- 80 g Puderzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 100 g Smarties®

#### Garnitur:

- 1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss, ausgewallt
- 1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Rainbow

## 1 Vorbereiten:

Den Boden von zwei Springformen (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Die Mandeln, das Aroma und die Zitronenschale 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.

Den Teig aufteilen und in die zwei vorbereiteten Springformen füllen und während ca. 35 Minuten im unteren Teil des Ofens backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen. Danach jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden und von 2 Böden jeweils Kreise (Ø etwa 9 cm) ausstechen. Einen der beiden ganzen Böden auf eine Tortenplatte legen.

### 3 Füllung:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer schaumig rühren bis die Masse hell wird. Puderzucker und Zitronenschale unterrühren und kurz aufschlagen. Den unteren Boden mit Buttercrème bestreichen und den ersten Biskuitring (mit Loch) auflegen. Buttercrème darauf verstreichen und den zweiten Biskuitring (mit Loch) auflegen. Wieder mit Buttercrème bestreichen. Das entstandene Loch mit Smarties® füllen (einige Smarties für die Garnitur beiseite stellen!) und den letzten Boden auflegen. Die Torte dünn mit der restlichen Crème einstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen bis die Crème fest geworden ist.

### 4 Garnitur:

Die Fondant-Decke auf der Folie etwas grösser (Ø etwa 36 cm) auswallen und mit Hilfe der Folie auf der Torte abrollen. Den Rand faltenfrei anlegen und glätten. Übrigen Fondant abschneiden. Die übrigen Smarties® mit Hilfe der Zucker-Garnierschrift auf der Torte befestigen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn nur eine Springform vorhanden ist, den Teig auf zwei Backvorgänge aufteilen.