


# Truffes-Torte mit Buttercrème-Blüten

etwa 12 - 16 Stücke

 aufwändig

  bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 20 cm):

#### Teig:

4 Eigelb  
3 EL Wasser, warm  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Stk. Eiweiss  
50 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Dr. Oetker Epifin  
(Weizenstärke)  
3 TL Dr. Oetker Backpulver  
30 g Kakaopulver

#### Füllung:

150 g Butter, weich  
200 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
120 g Kakaopulver  
50 ml Milch  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

#### Garnitur:

400 g Butter, weich  
etwa 100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

## 1 Vorbereiten:

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

Backofen vorheizen:

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

**2 Teig:**

Für den Teig Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So langeiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin, Backpulver und Kakaopulver vermischen und darübersieben. Alles vorsichtig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen, von der Springform lösen und erkalten lassen. Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

**3 Füllung:**

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Puderzucker, Vanillin-Zucker und Kakaopulver mischen, nach und nach zur schaumigen Butter geben. Milch und Aroma Rum dazugeben und schön geschmeidig rühren.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Crème bestreichen. Dann den zweiten Boden darauflegen, mit der restlichen Crème füllen und zum Schluss mit dem dritten Boden bedecken.

**4 Garnitur:**

Für die Garnitur Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Puderzucker dazugeben und während einiger Minuten zu einer geschmeidigen Crème rühren. Die Hälfte der Buttercrème mit roter Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Die Torte rundherum damit bestreichen. Die restliche Buttercrème, bis auf eine kleine Menge, in verschiedenen Rosatönen einfärben. Spritzsäcke mit Blütentüllen ausstatten. Die Massen einfüllen und verschiedene Blumen direkt auf die Torte oder auf ein Backpapier spritzen und zu einem Blumenbouquet anordnen. Die restliche Buttercrème grün einfärben. In einen Spritzsack mit Blättertülle füllen und das Blumenbouquet mit Blättchen ausgarnieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Die Blüten können gut im Voraus gemacht werden. Einfach auf Backpapier spritzen und danach einfrieren oder im Kühlschrank erkalten lassen.