

Vermicelles-Torte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Biskuitteig:

150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier
100 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Butter, flüssig

Füllung:

750 g Marronipurée, tiefgekühlt
150 g Zucker (nur falls Maronipurée ungezuckert ist)
5 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Garnitur:

1 dl Rahm, steif geschlagen
etwa 1 Beutel Dr. Oetker Haselnuss Krokant

1 Vorbereiten:

Eine Springform, Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

In einer Chromstahlschüssel den Zucker, den Vanillin-Zucker und die Eier vermischen. Über einem Wasserbad mit dem Mixer so lange rühren, bis die Masse schaumig und ums doppelte aufgegangen ist. Den Eischaum aus dem Wasserbad nehmen und nochmals kurz weiterschlagen. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Die ausgekühlte flüssige Butter darüber geben und sofort gut vermischen. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen.



Im vorgeheizten Backofen, im unteren Ofendrittel, ca. 30 Minuten backen

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen. Einmal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Das Vermicelle-Püree auftauen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Falls ungezuckert, mit dem Zucker mischen. Den Rahm mit dem Vanillinzucker steif schlagen und sorgfältig mit dem Vermicelle mischen. 1/3 davon für die Garnitur beiseite stellen. Das Tortenbiskuit mit 1/3 der Masse füllen und mit dem Rest die Oberfläche und den Tortenrand mit einem Spachtel bestreichen.

4 Garnitur:

Für die Garnitur den Rest der Vermicelle-Mischung in eine Vermicelle-Pressen füllen und die Tortenmitte garnieren. Den Schlagrahm in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und die Torte nach Belieben fertig garnieren. Den Rand der Torte mit Haselnuss-Krokant dekorieren.

