

Weihnachts-Geschenk-Motivtorte

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● ● ● bis zu 240 Min.



Zutaten:

Dekoration:

350 g Puderzucker
600 g Dr. Oetker Marzipan
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) rot

Teig:

180 g Zucker
250 g Butter, weich
1 Prise Salz
4 Eier
2 Stk. Orange , Bio
250 g Mehl
70 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
2 TL Dr. Oetker Backpulver
etwa 1 EL Zimt, gemahlen

Füllung:

60 g Puderzucker
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 Stk. Orange , Bio
1 TL Zimt, gemahlen
250 g Mascarpone
4 dl Rahm
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) rot

Buttercrème:

300 g Butter
350 g Puderzucker
etwa 1 TL Dr. Oetker Bourbon
Vanille Paste

1 Dekoration:

Für den Überzug und die Dekoration den Marzipan mit Puderzucker verkneten, dabei nur so lange kneten wie es nötig ist. Mit roter Lebensmittelfarbe Marzipan leicht rosa einfärben.



Ein Viertel mit roter Lebensmittelfarbe in rot einfärben und daraus eine Schleife modellieren. Dazu Masse auf 5 mm Dicke ausrollen und ein langes Band schneiden, welches in der Mitte eine Einbuchtung hat und zu den Enden hin ebenfalls schmaler wird. Die Enden von beiden Seiten in die Mitte schlagen und festdrücken, mit Frischhaltefolie stützen. Einen Steifen (1,5 x 9 cm) ausschneiden und den Steg um die Mitte der Schleife binden. Alles bei Zimmertemperatur für mindestens 24 Stunden trocknen lassen. Restlichen Marzipan in Feinem Gefrierbeutel verpacken, damit er nicht austrocknet.



2 Vorbereiten:

Zwei Springformen (Ø 16 cm) fetten und am Boden mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

3 Teig:

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzufügen. Orangen heiss waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, Orangenschale und Zimt vermischen. Mehlmischung und Orangensaft abwechselnd, nach und nach in die Buttermischung rühren bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse gleichmässig in beide Springformen geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 40 Minuten backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 40 Minuten

Die Böden vollständig auskühlen lassen. Springformränder lösen und Backpapier entfernen. Die Böden jeweils einmal mittig durchschneiden, sodass man insgesamt 4 Böden erhält.

4 Füllung:

Orange heiss waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Puderzucker, Rahmhalter, Orangenschale und Zimt vermischen. Mascarpone mit einem Mixer glattrühren und Rahm nach und nach hinzugeben. Sobald die Masse etwas fester wird Puderzucker-Mischung einrieseln lassen und Masse steif schlagen.

Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Crème bestreichen. Zweiten Boden auflegen und ebenfalls bestreichen. Dritten Boden auflegen und erneut bestreichen. Zum Schluss den vierten Boden auflegen und Torte kaltstellen.

5 Buttercrème:

In der Zwischenzeit Butter, Puderzucker und Vanillepaste mit einem Mixer verrühren, bis eine weisslich, schaumige Masse entsteht. Torte mit der Buttercrème glatt einstreichen und kaltstellen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben und das rosa Marzipan dünn und gleichmässig ausrollen.



Torte damit eindecken und glattstreichen.



Das überschüssige Marzipan unten an der Torte abschneiden.



Aus dem roten Marzipan zwei Streifen (ca. 40 x 3 cm) schneiden. Diese wie ein Geschenkband an der Torte, bei Bedarf mit etwas Wasser, festkleben.

Zwei Schleifenbänder (ca. 18 x 3 cm) ausschneiden und mit ein paar Wölbungen oben an der Torte festkleben.



Die bereits vorbereitete, getrocknete Schleife darauf platzieren und die Frischhaltefolie entfernen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer nur eine Backform hat, kann die Zutatenmenge für den Teig halbieren und zweimal nur einen Boden backen.
- Die Schleife kann auch schon ein paar Tage vorher vorbereitet werden, um sicher zu sein, dass sie wirklich ganz fest ist.