

Alpakatorte

ca. 14 Portionen



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Zum Eindecken und Dekorieren:

500 g weißer Rollfondant
100 g schwarzer Rollfondant
Lebensmittelfarbe rosa
Lebensmittelfarbpulver braun
flüssiges Eiklar

All-in-Sandmasse:

400 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
6 Eier (Größe M)
180 g flüssige Butter
120 g geriebene Zartbitterkuvertüre

Erdbeer-Gervais-Creme:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 g Gervais (Frischkäse)
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
70 ml frisch gepresster Orangensaft
¼ l geschlagenes Schlagobers
300 g klein geschnittene Erdbeeren

Butter-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
¼ l raumwarme Milch
250 g sehr weiche Butter
160 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Lebensmittelfarbpulver braun

1 Zum Vorbereiten zum Dekorieren:

150 g vom Rollfondant mit Lebensmittelfarbe hellbraun einfärben, auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Außen- und Innenteile der Ohren ausschneiden. Übrigen weißen Rollfondant in Frischhaltefolie gewickelt zum Eindecken der Torte zur Seite geben. Die äußeren Ohren mit Eiklar bestreichen und die Innenteile aufkleben. Die Fondantteile 1 - 2 Tage trocknen lassen.

2 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Erdbeer-Gervais-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Gervais mit Staubzucker, Orangenschale und Orangensaft verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Erdbeeren kurz einrühren. Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden, mit der Füllung füllen und zusammensetzen; dabei darauf achten, dass die Creme nicht über den Rand gestrichen wird. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

4 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch verrühren und 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die gequollene Mischung esslöffelweise einrühren und weiter aufschlagen. Die Torte mit ca. 150 g der Creme dünn einstreichen und ca. 30 Min. kalt stellen. Die übrige Creme mit Lebensmittelfarbe braun einfärben.

5 Zum Eindecken und Dekorieren:

Den zur Seite gegebenen Rollfondant ausrollen, die Torte damit eindecken und überstehenden Fondant abschneiden. Die braune Butter-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Vom unteren Rand der Torte beginnend das Fell aufspritzen und das Gesicht dabei aussparen. Aus schwarzem Fondant Augenbrauen, Nase und Mund formen, mit flüssigem Eiklar bestreichen und auf der ausgesparten Fläche der Torte anbringen. Mit Hilfe eines Pinsels oder Wattestäbchen die rosa Lebensmittelfarbe aufmalen. Die Torte durchkühlen und lose mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Für die Ohren mit einem kleinen Messer zwei Schnitte im hinteren Teil der Torte anbringen und kurz vor dem Servieren die getrockneten Ohren einstecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist die Torte ca. 2 Tage haltbar. Die Ohren erst kurz vor dem Servieren anbringen, sonst werden sie weich.