

Bananen-Erdbeer-Torte

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
150 g glattes Mehl
50 g flüssige Butter

Bananen-Erdbeer-Füllung:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
120 g pürierte Bananen
Saft von 1 Orange
30 g gesiebter Staubzucker
200 ml geschlagenes Schlagobers
80 g Klein geschnittene Erdbeeren

Buttercreme:

100 g weiche Butter
60 g gesiebter Staubzucker

Zum Eindecken:

300 g Modelliermarzipan

Orangen-Zuckerglasur:

250 g gesiebter Staubzucker
3 EL Orangensaft
1 ½ EL flüssiges Schlagobers

Einlassmuster:

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Mehl darübersieben und mit Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und den Tortenboden mit einem Springformrand umstellen.

4 Bananen-Erdbeer-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Bananen mit Orangensaft und Staubzucker verrühren. Die vorbereitete Gelatine auflösen und einrühren. Das Schlagobers bei beginnender Gelierung unterheben. Die Erdbeeren kurz einrühren.

- 5 Die Torte mit der Füllung zusammensetzen und ca. 45 Min. kalt stellen.
- 6 **Buttercreme:**
Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen.
Die Torte dünn damit einstreichen und 20 Min. kalt stellen.
- 7 **Zum Eindecken:**
Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Torte damit eindecken.
- 8 **Orangen-Zuckerglasur:**
Staubzucker mit Orangensaft und Schlagobers verrühren und die Torte damit glasieren.
- 9 Die Zuckerschrift vor dem Öffnen unter fließendes warmes Wasser halten und dabei durchkneten.

Mit Zuckerschrift eine Spirale auf die Torte spritzen.

Variante 1: Mit einem Holzstäbchen abwechselnd im gleichen Abstand von der Mitte nach außen und von außen zur Mitte hin durchziehen.

Variante 2: Paarweise kleine Punkte auf die Glasur spritzen. Mit einem Holzstäbchen durch die Mitte der Punkte ziehen, damit das Herzmuster entsteht.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zuckerschrift kann man auch Erdbeersoße verwenden. Dafür 1 Stk. Dr. Oetker Blattgelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. 80 g pürierte, passierte Erdbeeren mit 10 g gesiebttem Staubzucker verrühren. Die Gelatine erwärmen und einrühren. Die Erdbeersoße in ein Spritztütchen füllen und laut Deko-Anleitung verwenden.
- Funktioniert auch mit anderen Früchten wie Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Kiwis oder Mangos.