

# Blütenraum-Torte

ca. 16 Stück



aufwändig

● ☾ bis zu 100 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

300 g weiche Butter  
275 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
½ gestr. KL Salz  
6 Eier (Größe M)  
300 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
4 EL Zitronensaft

### Zum Beträufeln:

100 ml Zitronenlikör

### Zitronen-Buttercreme:

700 g weiche Butter  
280 g gesiebter Staubzucker  
230 g Lemoncurd  
3 EL Zitronenlikör  
Dr. Oetker 4 Lebensmittelfarben nach Wahl

## 1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Zitronensaft 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. 45 Minuten**

## 3 Zum Beträufeln:

Den erkalteten Tortenboden 2-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit der Hälfte des Zitronenlikörs beträufeln.

4 Zitronen-Buttercreme:

Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. zu cremig-weißer Konsistenz aufschlagen (die Masse sollte fast weiß sein). Lemoncurd und Zitronenlikör kurz unterrühren. Ca. 5 EL der Creme auf den beträufelten Tortenboden streichen. Den mittleren Tortenboden auflegen, mit dem übrigen Likör beträufeln und mit 5 EL der Creme bestreichen. Den Tortenoberteil auflegen und die Torte mit einem Teil der Creme einstreichen.

- 5 Die übrige Creme in 3 Portionen teilen. Eine Portion lila und eine Portion rosa einfärben und jeweils in Spritzbeutel mit großer Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Die Torte abwechselnd mit großen Rosetten verzieren; dabei immer von innen nach außen aufspritzen. Die dritte Cremeportion halbieren. Eine Portion weiß lassen und eine pink einfärben. Die Cremes jeweils in Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (8 mm Ø) füllen und dekorativ in die Zwischenräume und um die Torte spritzen. Den unteren Rand der Torte beliebig verzieren. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.