

Blumen-Ombé-Torte

etwa 12 Stück



aufwändig



bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse für 2 Tortenböden:

6 Eier (Größe M)
240 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
260 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter

Füllung:

200 g passierte
Heidelbeermarmelade
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Vanille-Buttercreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
¼ l Milch
250 g weiche Butter
160 g gesiebter Staubzucker
1 KL Dr. Oetker Madagaskar
Bourbon Vanille Paste
Dr. Oetker 4 Lebensmittelfarben
Dr. Oetker 4 Lebensmittelfarben

Zum Verzieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan
Blüten

1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

2 Die Masse auf zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden.

4 Füllung:

Marmelade mit Sahnesteif verrühren und auf drei Tortenböden streichen.

5 Vanille-Buttercreme:

Das Tortencremepulver nach Packungsanleitung in die Milch einrühren, zu einer cremigen Masse verrühren und ca. 15 Min. stehen lassen. Butter, Staubzucker und Vanille Paste mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Tortencreme löffelweise unter die Buttermasse rühren. Die Creme in drei Teile teilen. Einen Teil mit Lebensmittelfarbe lila und einen Teil rosa einfärben.

- 6 Einen unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben, den Rand mit der lila Creme einsteichen und den Rest auf der Oberfläche verstreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und die rosa Creme gleich aufstreichen. Den dritten Tortenboden auflegen und die Hälfte ungefärbten Creme gleich aufstreichen. Den letzten Boden auflegen und die Torte mit der ungefärbten Creme fertig einstreichen. Die Übergänge am gesamten Tortenrand etwas verstreichen. Die Torte mind. 1 std. kalt stellen.

7 Zum Verzieren:

Die Torte vor dem Servieren mit den Marzipanblüten verzieren.