

# Blumen-Ombre-Torte

ca. 12 Portionen

 aufwändig

  bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse für 2 Tortenböden:

6 Eier (Größe M)  
240 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille 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 Bourbon Vanille Extrakt  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben blau

### Zum Verzieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Blüten

## 1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanille 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: ca. 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 mit Staubzucker und Vanille Extrakt 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 einstreichen und den Rest auf der Oberfläche verstreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und die rosa Creme gleich aufstreichen. Den dritten Tortenboden auflegen und die Hälfte der 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.