

Brush Stroke Torte

16 Stück

 aufwändig

  bis zu 80 Min.



1 Biskuitmasse I:

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

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (15 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Biskuitmasse II:

Schritt 1 für die 2. Masse wiederholen. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 35 Min. backen.**

Zutaten:

Biskuitmasse I (15 cm Ø):

3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g Zucker
1 Prise Salz
90 g gesiebttes glattes Mehl
75 g gesiebte Speisestärke

Biskuitmasse II (20 cm Ø):

5 Eier (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
180 g Zucker
1 Prise Salz
150 g gesiebttes glattes Mehl
75 g gesiebte Speisestärke

Buttercreme:

400 g weiche Butter
600 g gesiebter Staubzucker
125 ml Schlagobers

Zum Tränken und Bestreichen:

Milch
240 g passierte Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
2 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke

4 Brush Strokes:

Die Kuvertüre auf drei Schüsseln aufteilen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Je einen Kaffeelöffel der Kuvertüre auf ein Backpapier geben und mit einem Backpinsel ca. 8 cm nach rechts verstreichen. Ca. 3 EL Kuvertüre zur Seite geben. Die Brush Strokes im Kühlschrank anziehen lassen.

5 Buttercreme:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen, Staubzucker und Schlagobers dazugeben und verrühren.

6 Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden und mit etwas Milch tränken. Je einen Boden mit Marmelade bestreichen und dann mit Buttercreme füllen. Die zweiten Tortenböden daraufsetzen und die Torten mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torten für ca. 30 Min. kalt stellen.

7 Die Torten mit den Fondant Decken eindecken und die überstehenden Ränder mit einem Messer abschneiden. Die kleine Torte auf die größere Torte setzen.

8 Zum Verzieren:

Die Brush Strokes mit der übrigen Kuvertüre an der Torte befestigen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.