

Bunte Zuckerblüten-Torte

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Eiklar (Größe M)
130 g gesiebtes glattes Mehl
30 ml Speiseöl

Topfen-Joghurt-Schichten:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
500 g Speisetopfen (20 %)
125 g Joghurt
180 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Orange
Saft von 1 Limette
400 ml geschlagenes Schlagobers
2 Tuben Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

Topping:

ungespritzte Rosen
2 Pkg. Dr. Oetker Zucker-Dekor Blümchen
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar steif aufschlagen und abwechselnd mit dem Mehl mit dem Kochlöffel unterheben. Das Öl kurz einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

4 Das erkaltete Biskuit mit einem Springformrand umstellen.

5 Topfen-Joghurt-Schichten:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Topfen mit Joghurt und Staubzucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Gelatine mit Orangen- und Limettensaft erwärmen, mit einem Teil der Masse verrühren und unter die übrige Masse rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 6 Die Masse in drei Schüsseln aufteilen. Einen Teil der Masse mit 1 Tube, den zweiten Teil mit 3/4 Tube und den dritten Teil mit 1/4 Tube Speisefarbe einfärben. Die dunkelste Schicht gleichmäßig auf das ausgekühlte Biskuit geben und glatt streichen. Die Torte im Tiefkühler kurz anziehen lassen. Die hellere Schicht darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte eventuell wieder kurz in den Tiefkühler geben. Die hellste Schicht darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte mind. 3 Std. kaltstellen.
- 7 **Topping:**
Die Rosenstiele mit etwas Frischhaltefolie umwickeln. Die Rosen dekorativ auf die Torte geben und die Zuckerblumen mit etwas Glasur ankleben.