

Buttercreme-Torte

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Karamell-Buttercreme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 300 ml Milch
- 200 ml flüssiges Schlagobers
- 6 klein geschnittene Milchkaramellen
- 250 g raumwarme Butter
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 1 Prise Salz

Sandmasse:

- 60 ml Milch
- 100 g grob gehackte Zartbitterkuvertüre
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 25 g Backkakao
- 150 g Crème fraîche

Zum Bestreichen:

- ca. 3 EL Orangenmarmelade

Zum Bestreuen:

- Dr. Oetker Pistazien gehackt
- 2 klein geschnittene Milchkaramellen

- 1 Zum Vorbereiten für die Karamell-Buttercreme:**
Puddingpulver mit 6 EL der Milch (aber ohne Zucker) anrühren. Übrige Milch, Schlagobers und Milchkaramellen in einen Topf geben und unter Rühren zuerst bei mäßiger Hitze darin auflösen. Die Mischung aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 2 Sandmasse:**
Die Milch erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen. Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Crème fraîche und Kuvertüre-Milch-Gemisch kurz unterrühren.
- 3 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben 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. 35 Minuten

4 **Zum Bestreichen:**

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden mit Marmelade bestreichen.

5 **Karamell-Buttercreme:**

Butter mit Staubzucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und den vorbereiteten erkalteten Karamellpudding esslöffelweise unterrühren. 1/3 der Buttercreme auf den unteren Tortenboden streichen, mit dem Tortenoberteil abdecken und etwas andrücken. Die Torte mit etwas Creme dünn einstreichen und 10 Min. kalt stellen.

6 Die Torte mit der Hälfte der übrigen Creme einstreichen. Die restliche Creme in einen Einwegspritzbeutel geben, ca. 1 cm tief schnabelförmig einschneiden und kranzförmig Blätter auf die Torte spritzen. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

7 **Zum Bestreuen:**

Die Torte kurz vor dem Servieren mit Pistazien und Milchkaramellen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Torte ist gekühlt ca. 2 Tage haltbar.