

Dinosaurier-Torte

ca. 14 Portionen



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

8 Eier (Größe M)
420 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
420 g Universalmehl
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
180 g flüssige Butter
80 g geriebene Zartbitterkuvertüre

Joghurt-Grütze-Füllung:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
250 g cremiges Joghurt

Butter-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
¼ l raumwarme Milch
250 g sehr weiche Butter
180 g gesiebter Staubzucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt

Zum Dekorieren:

200 g weißer Rollfondant
1 Pkg. Dr. Oetker Back- &
Speisefarben
1 Pkg. Dr. Oetker Zucker Dekor
Schild Dinos

1 Wiener Masse:

Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben. Die Kuvertüre kurz einrühren.

2 Einen Backrahmen (20 x 38 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Joghurt-Grütze-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Die Grütze in eine Rührschüssel geben und die Gelatine unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Joghurt unterrühren.

4 Den erkalteten Tortenboden so halbieren, dass zwei gleich große Stücke entstehen. Die Böden jeweils 1-mal durchschneiden, mit der Füllung füllen und zusammensetzen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

5 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch verrühren und quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die gequollene Mischung esslöffelweise einrühren und weiter aufschlagen. Etwas von der Butter-Creme in einem Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) zur Seite geben. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen und mit der zur Seite gegebenen Creme einen Rand aufspritzen.

6 Zum Dekorieren:

Den Rollfondant in Portionen teilen, mit Speisefarbe beliebig einfärben und ausrollen. Dreiecke ausschneiden und als Girlande an der Torte anbringen. Die Torte durchkühlen und dann lose mit Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren das Dekor Schild auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.