

# Erdbeer-Pudding-Torte mit Mirror Glaze

14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
200 g glattes Mehl  
80 g Speisestärke

### Zum Bestreichen:

60 g Marillenmarmelade

### Zum Belegen:

300 g halbierte Erdbeeren

### Pudding-Obers-Füllung:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
70 g Zucker  
350 ml Milch  
200 ml geschlagenes  
Schlagobers

### Mirror Glaze

#### (Spiegelglasur):

3 EL Dr. Oetker Gelatine  
gemahlen weiß  
6 EL Wasser  
210 g Zucker  
75 ml Wasser  
145 ml Kondensmilch  
100 g klein geschnittene weiße  
Schokolade  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
rot & blau

### Zum Bestreichen und

#### Bestreuen:

geschlagenes Schlagobers  
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge  
Dr. Oetker Streudekor Super Girl

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine befettete, bemehlte untere Hälfte einer Cupcakeform füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 2 Zum Bestreichen und Belegen:

Den erkalteten Tortenboden gerade schneiden und mit Marmelade bestreichen. Die Erdbeeren darauf verteilen.

**3 Pudding-Obers-Füllung:**

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Puddingpulver mit Zucker und Milch verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Gelatine in den heißen Pudding einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Den oberen Teil der Cupcakeform damit füllen und mind. 3 Std. tiefkühlen.

**4 Mirror Glaze (Spiegelglasur):**

Für die Glasur Gelatine mit Wasser verrühren und ca. 5 Min. stehen lassen. Zucker mit Wasser und Kondensmilch unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren. Die Gelatine einrühren. Die Glasur in 1/3 und 2/3 aufteilen, jeweils rot und lila einfärben und auf 35 Grad abkühlen lassen; dabei ab und zu vorsichtig umrühren (es sollen keine Luftbläschen entstehen).

**5 Zum Bestreichen und Bestreuen:**

Den Cupcake-Oberteil mit der tiefgekühlten Creme kurz in kaltes Wasser tauchen und auf ein Glasiergitter stürzen. Die rote und lila Glasur auf die Halbkugel gießen. Den glasierten Oberteil auf den Unterteil setzen. Den Tortenrand mit Schlagobers bestreichen und Rosetten aufspritzen. Den Tortenrand beliebig mit Dekor verzieren und bestreuen.