

Erdbeer-Torte mit Rüschen

etwa 14 Stück



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Wiener Masse für 2 Tortenböden:

10 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
160 g glattes Mehl
160 g Speisestärke
140 g heiße, flüssige Butter
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

Kokos-Obers-Creme:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l Kokosmilch
200 g pürierte Erdbeeren
50 g gesiebter Staubzucker
400 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen:

500 g kleine Erdbeeren

Butter-Creme:

½ Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
125 ml Milch
125 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

Fondant-Rüschen:

1000 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

Zum Dekorieren:

Erdbeeren aus Fondant oder frische Erdbeeren
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Wiener Masse:

Eier mit Zucker, Salz, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die heiße Butter unterrühren. Die Masse mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten

2 Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden.

3 Kokos-Obers-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kokosmilch mit Erdbeerpüree und Staubzucker verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.



Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und zwei Ringe mit jeweils 3 cm Abstand auf den Tortenboden spritzen. Die Erdbeeren mit der Spitze nach unten in die Ringe setzen. Die Zwischenräume mit Creme auffüllen. Solange fortfahren, bis Tortenböden, Creme und Erdbeeren aufgebraucht sind. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und die Tortencreme esslöffelweise dazugeben. Die Butter-Creme mit Speisefarbe beliebig einfärben, die Torte einstreichen und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

5 Fondant-Rüschen:

Den Rollfondant kurz durchkneten, mit Speisefarbe einfärben und in 140 g-Portionen teilen. Jede Portion ca. 60 cm lang formen und ca. 3 cm breit ausrollen. Den ersten Streifen mit den Daumen auf der oberen Seite flach drücken und der Länge nach aufrollen. Auf die Tortenoberkante geben, so dass ca. 1,5 cm Fondant an der Tortenoberkante überstehen. Die übrigen Streifen so anlegen, dass ca. 1,5 cm in den vorhergehenden Streifen ragen. Die überstehenden Streifen etwas zurückbiegen.

6 Zum Dekorieren:

Die Torte beliebig dekorieren, mit Frischhaltefolie lose abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Wiener Masse die Butter immer heiß unterrühren. Dadurch bindet sie besser und lässt sich leichter unterrühren.

