

Face-Cake

14 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
150 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Trüffel-Obers-Creme:

½ l flüssiges Schlagobers
150 g gehackte Zartbitterkuvertüre
20 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Verzieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
¼ l Milch
250 g weiche Butter
180 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Tropfen Rum
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben rot

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen 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. 25 Minuten

2 Trüffel-Obers-Creme:

Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und Kuvertüre und Nuss Nougat einrühren. Eventuell mit einem Stabmixer mixen. Die Creme über Nacht kalt stellen. Die Creme mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen.

3 Zum Eindecken:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden, mit Creme füllen und einstreichen. Die Fondantdecke mit Hilfe des Springformrandes ausschneiden und auf die Torte legen.

4 Zum Verzieren:

Tortencremepulver mit raumwarmer Milch verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker cremig aufschlagen und die Tortencreme löffelweise einrühren.

Die Tortencreme teilen und mit Lebensmittelfarbe bis zu den gewünschten Farbtönen einfärben. Die gefärbten Tortencremen in Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen nach Wahl geben und verschieden große Blumen auf die Torte spritzen.

- 5 Für das Gesicht Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und mit einem Pinsel ein Gesicht aufmalen. Den Mund mit roter Zuckerschrift ausmalen.

Tipp:

Die gefärbten Tortencremen in Spritzbeutel mit Rosentülle geben. Verschieden große Blumen jeweils auf Rosennägel aufspritzen; dabei die Rosennägel drehen. Die Rosennägel mit den Cremerosen z. B. in Styropor stecken und so lange tiefkühlen, bis man die Rosen anfassen kann. Die Buttercremerosen mit einem scharfen Messer von den Rosennägeln lösen und auf die Torte setzen. Alternativ die Blumen von den Rosennägeln lösen, auf kleine Backpapierstücke geben und auf einem Backblech zum Tiefkühlen absetzen.