

Faultiertorte

ca. 14 Portionen



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

8 Eier (Größe M)
360 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
400 g glattes Mehl
200 g flüssige Butter

Füllung:

250 g Speisetopfen (20 %)
40 g gesiebter Staubzucker
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
300 g Mandarinspalten
150 ml Kompottsaft

Butter-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
¼ l raumwarme Milch
160 g gesiebter Staubzucker
250 g sehr weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Eindecken und Dekorieren:

500 g weißer Rollfondant
50 g schwarzer Rollfondant
Lebensmittelfarbpulver braun und
gelb
flüssiges Eiklar

1 Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel einrühren. Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

2 Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Füllung:

Die Zutaten verrühren und ca. 5 Min. quellen lassen. Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden, mit Füllung füllen und zusammensetzen; dabei darauf achten, dass die Creme nicht über den Rand gestrichen wird. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

4 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch verrühren und 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die gequollene Mischung esslöffelweise einrühren und weiter aufschlagen. Die Torte mit ca. 150 g der Creme dünn einstreichen und ca. 30 Min. kalt stellen.

5 Zum Eindecken und Dekorieren:

Etwas weißen und schwarzen Fondant für die Schnauze verkneten. Aus etwas weißen Fondant die Pupillen ausstechen. Übrigen weißen Rollfondant mit Lebensmittelfarbe braun und gelb zu einem beigen Farbton verkneten, auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Torte damit eindecken. Überstehenden Fondant abschneiden. Die Abschnitte mit brauner Lebensmittelfarbe dunkelbraun einfärben und die Teile für die Augen ausschneiden. Die Fondanteile mit Eiklar bestreichen und auf der Torte zu einem Gesicht zusammensetzen. Die übrige Buttercreme glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit großer Grastülle geben und vom unteren Rand der Torte beginnend das Fell aufspritzen.

6 Die Torte durchkühlen und lose mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist die Torte ca. 2 Tage haltbar.