

Festliche Sternen-Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Lebkuchengewürz
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
125 g glattes Mehl
100 g geriebene Mandeln
10 g gesiebter Backkakao
1 EL Milch

Zum Aufstreuen:

350 g abgetropfte
Kompottsauerkirschen

Pudding-Füllung:

½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
200 ml Milch
30 g Zucker
125 g weiche Butter

Zum Verzieren:

200 g Modelliermarzipan
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack (1 Becher)
1 Pkg. Dr. Oetker Schoko Dekor
Alphabet & Ziffern

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter und Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel einrühren. 2/3 der Masse in eine befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Kakao mit Milch unter die übrige Masse rühren. Die Kakaomasse gleichmäßig auf der hellen Masse verteilen. Die Kirschen daraufstreuen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Die Torte vom Springformrand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

4 Pudding-Füllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und unter mehrmaligen Umrühren erkalten lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu cremiger Konsistenz rühren und den Pudding nach und nach dazugeben. Die erhaltete Torte auf eine Tortenplatte geben. Den Tortenrand mit Creme bestreichen und die übrige Creme auf der Oberfläche kuppelförmig verstreichen.

5 Zum Verzieren:

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rund (38 cm Ø) ausrollen und auf die Torte legen. Die Kakaoglasur in ein Spritztütchen füllen und Sternkonturen (5 - 6 cm) auf Backpapier spritzen (Abb.1). Die Vollmilch-Glasur in ein Spritztütchen füllen und die fest gewordenen Sternkonturen damit ausfüllen (Abb.2). Die Glasursterne mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Backpapier lösen.



6 Die Torte mit Schokosternen und Schokoalphabet verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Ausschneiden des Marzipankreises am besten einen Tortenring zu Hilfe nehmen. Für einen beliebigen Schriftzug Buchstaben auf Backpapier spritzen.