

Flockentorte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

160 g gesiebtes glattes Mehl
50 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g weiche Butter

Brandteig:

¼ l Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
125 g gesiebtes glattes Mehl
4 Eier (Größe M)

Streusel:

200 g gesiebtes glattes Mehl
125 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Prise Salz
¼ KL Zimt
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Oberscreme:

400 ml flüssiges Schlagobers
50 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
6 EL Kirschwasser

Zum Bestreichen:

300 g Preiselbeermarmelade

Zum Bestreuen:

50 g Mandelblättchen
Staubzucker

1 Mürbteig:

Für den Mürbteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) geben.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

2 Brandteig:

Für den Brandteig Milch mit Butter und Salz aufkochen. Das Mehl einrühren und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.



Auf 3 befettete Backbleche je eine Brandteigscheibe (26 cm Ø, 4 mm dick) streichen.

3 Streusel:

Für den Streusel das Mehl mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf die Brandteigböden streuen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen beiden Brandteigböden wiederholen.

4 Oberscreme:

Für die Creme Schlagobers mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit Kirschwasser unter das Schlagobers rühren. Bis zur gewünschten Gelierung kalt stellen.

Den Mürbteigboden mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Einen Brandteigboden darauflegen und die Hälfte der Oberscreme daraufstreichen. Einen Brandteigboden darauflegen und die übrige Oberscreme daraufstreichen. Mit dem übrigen Brandteigboden abschließen.

5 Zum Bestreuen:

Den Tortenrand mit Mandelblättchen und die Tortenoberfläche mit Staubzucker bestreuen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

