

# Froschkönig-Torte

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

7 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
200 g glattes Mehl

### Füllung:

300 g Marillenmarmelade

### Marillen-Obers-Creme:

415 g Kompottmarillen (1 Dose)  
80 g Zucker  
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Guss:

Kompottsafte  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
½ Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

### Zum Verzieren:

200 g Modelliermarzipan  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse halbieren und jeweils auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche (30 x 35 cm) streichen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Den Vorgang mit der zweiten Biskuitmasse wiederholen.

## 4 Füllung:

Die Marmelade glatt rühren und gleichmäßig auf die Biskuitplatten streichen. Die Biskuitplatten mit Hilfe des Backpapiers zu Rouladen einrollen.

- 5 Die Rouladen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) dicht mit Biskuitscheiben auslegen. Die übrigen Scheiben an den Rand der Form legen.
  
- 6 **Marillen-Obers-Creme:**  
Für die Creme die Kompottmarillen mit Zucker pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in das Marillenpüree einrühren. Das Schlagobers mit dem Kochlöffel unterheben. Die Creme in die Form füllen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.
  
- 7 **Guss:**  
Für den Guss den Kompottsft mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Tortengelee mit Kompottsft - statt Wasser - nach Packungsanleitung zubereiten. Das Gelee vor dem Festwerden auf die Torte gießen und mit einem Backpinsel verteilen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.
  
- 8 **Zum Verzieren:**  
Den Großteil des Marzipans mit grüner Speisefarbe verkneten. Etwas vom übrigen Marzipan mit gelber Speisefarbe für Kugel, Krone und Blütenstempel verkneten. Das restliche Marzipan für die Seerosen weiß lassen.
  
- 9 Für den Frosch den grünen Marzipan 2:1 teilen und daraus Körper und Beine formen. Aus dem gelben Marzipan Kugel und Krone formen und aus dem weißen Marzipan die Seerosen. Etwas gelben Marzipan als Blütenstempel in die Seerosen geben. Die Marzipanteile auf der Torte zusammensetzen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.