

# Fruchtige Flamingo-Torte

14 Stück



aufwändig

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Flamingo vorbereiten:

200 g weißer Rollfondant  
Backkakao  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot, gelb und blau  
Speisestärke  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
175 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

2 EL Wasser  
110 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
600 g entsteinte, klein geschnittene Weinbergpflirsiche  
500 g Joghurt  
4 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix  
400 ml flüssiges Schlagobers

### Zum Verzieren:

300 ml flüssiges Schlagobers  
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot und gelb  
100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

## 1 Flamingo vorbereiten:

Den Fondant verkneten. Ein haselnussgroßes Stück zur Seite geben und ein weiteres haselnussgroßes Stück mit Kakao braun einfärben. Ca. 3/4 des übrigen Fondants mit roter und gelber Speisefarbe flamingofarben einfärben. Den übrigen Fondant mit blauer Speisefarbe einfärben (Abb. 1).



## 2 Aus dem braunen Fondant eine kleine Kugel als Pupille formen. Den übrigen braunen Fondant zu einem ca. 2 cm langen und 1 cm breiten Dreieck für die Schnabelspitze formen.

## 3 Aus dem weißen Fondant eine kleine Kugel als Auge, sowie ein Rechteck (ca. 0,5 x 1 cm) für den Schnabelfortsatz formen (Abb. 2). Diesen mit etwas Zuckerschrift mit dem braunen Dreieck als Schnabel zusammenkleben.



- 4 Eine Flamingo-Schablone ausschneiden. Den flamingofarbenen Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und den Flamingokörper mit einem spitzen Messer ausschneiden (Abb. 3). Die Kanten mit den Fingern glätten.



- 5 Den flamingofarbenen Schnabel abschneiden und den braun-weißen Schnabel mit Zuckerschrift ankleben (Abb. 4). Auge und Pupille mit Zuckerschrift aufkleben.



- 6 Den abgeschnittenen Fondant verkneten und aus einem walnussgroßen Stück zwei ca. 8,5 cm lange Rollen für die Beine formen. Ein Bein biegen (Abb. 5). Übrigen Fondant dünn ausrollen und Taler (ca. 2 cm Ø) ausstechen.



- 7 Aus der Hälfte des blauen Fondants vier Wassertropfen formen. Übrigen Fondant zu einer Pfütze formen. Das Ganze über Nacht trocknen lassen.

## 8 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 9 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 28 Minuten**

## 10 Füllung:

Wasser mit 1 EL des Zuckers und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen. Die Pfirsichstücke dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

11 Das erkaltete Biskuit 2-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen.

12 Joghurt mit 2 Beutel Gelatine fix mit dem Schneebesen verrühren. Übrigen Zucker unterrühren. Schlagobers mit 2 Beutel Gelatine fix mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die erkalteten Pfirsichstücke unterrühren.

13 Die Hälfte der Füllung auf den Tortenboden geben und gleichmäßig verstreichen. Den mittleren Tortenboden darauflegen, leicht andrücken und die übrige Füllung darauf verteilen. Den Tortenoberteil darauflegen, leicht andrücken und die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

## 14 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Gelatine fix mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Das Schlagobers mit roter und gelber Speisefarbe flamingofarben einfärben und den Tortenrand damit einstreichen. Die Tortenoberfläche mit Kuvertüre bestreichen. Fondanttaler auf die weiche Kuvertüre der Torte legen und leicht andrücken. Die Torte mit Flamingo, Beinen, Pfütze und Tropfen verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn das Fondant bei der Verarbeitung zu weich wird, etwas Speisestärke unterkneten.
- Man kann statt frischer Pfirsiche auch Pfirsiche aus der Dose nehmen (Abtropfgewicht 480 g). Diese vorher nicht dünsten.