

Geeiste Fürst-Pückler-Torte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Brezelboden:

1 Pkg. Blätterteigbrezeln

Parfaitmasse:

5 Eier (Größe M)

170 g Zucker

3 EL Wasser

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

625 ml geschlagenes Schlagobers

150 g Erdbeeren

50 g gesiebter Staubzucker

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1/4 Becher)

Zum Verzieren:

125 ml flüssiges Schlagobers

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 EL gesiebter Staubzucker

Erdbeeren

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

1 Brezelboden:

Eine Springform (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Boden mit Blätterteigbrezeln auslegen.

2 Parfaitmasse:

Für die Parfaitmasse Eier mit Zucker, Wasser, Salz und Vanillin-Zucker im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen. Das Schlagobers unterheben. Die Masse in 3 Teile teilen. Die Erdbeeren mit Staubzucker pürieren und unter einen Teil der Masse heben. Die Glasur unter den zweiten Teil der Masse heben.

3 Die drei Massen jeweils in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle geben und kreisförmig in die Form füllen. 3 Std. tiefkühlen.

4 Zum Verzieren:

Vor dem Servieren Schlagobers mit Sahnesteif und Staubzucker aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Torte spritzen. Mit Erdbeeren und Glasur verzieren.