

# Gefüllte Schmetterlings-Torte

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Wiener Masse:

3 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
130 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g heiße, flüssige Butter

### Frucht-Einlage:

175 g Mandarinenkompott

### Sauerrahm-Mascarpone-Creme:

250 g Sauerrahm  
250 g Mascarpone  
20 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor  
Schmetterlinge

## 1 Wiener Masse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 3 Den erkalteten Tortenboden 1-mal durchschneiden.

## 4 Frucht-Einlage:

Die Kompottmandarinen durch ein Sieb seihen und den Kompottsft dabei aufsparen.

5 Sauerrahm-Mascarpone-Creme:

Sauerrahm mit Mascarpone, Staubzucker und Sahnesteif verrühren. Den Tortenboden mit etwas Kompottsafte tränken. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden streichen. Die Mandarinen fächerförmig auflegen, mit dem Tortenoberteil abdecken und leicht andrücken. Mit Kompottsafte tränken und mit der übrigen Creme bestreichen. Die Torte kalt stellen.

6 Die Torte vor dem Servieren dekorativ mit Dekor Schmetterlingen verzieren.