

# Gefüllte Schneetorte

etwa 8 - 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

100 g weiche Butter  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Dotter (Größe M)  
100 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g geriebene Mandeln  
3 EL Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)

### Ei-Schnee:

3 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Schoko-Creme:

½ Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)  
1 KL Backkakao  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
50 ml Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)  
¼ l geschlagenes Schlagobers  
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Vanille-Orangen-Creme:

½ Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)  
50 ml Orangensaft  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Mandeln mit Likör mit dem Kochlöffel unterrühren.

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

## 3 Ei-Schnee:

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Vom Eischnee ca. 3 EL für die Tannen zur Seite geben. Den übrigen Ei-Schnee in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf die Masse spritzen (Abb. 1).



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

**Ober-/Unterhitze 160 °C**  
**Heissluft 140 °C**  
**Backzeit: etwa 55 Minuten**

- 4 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 8 - 10 kleine Tannen (ca. 4 x 7 cm) spritzen (Abb. 2).



- 5 Das Blech in die untere Hälfte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 120 °C**  
**Heissluft 100 °C**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**

- 6 Das Eiweißgebäck sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.

- 7 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

## 8 Schoko-Creme:

Vanillesoße mit Kakao, Sahnesteif und Baileys® verrühren. Schlagobers und Raspelschokolade unterheben und die Creme auf den unteren Tortenboden streichen.

## 9 Vanille-Orangen-Creme:

Vanillesoße mit Orangensaft und Sahnesteif verrühren, das Schlagobers unterheben und die Creme auf die Schoko-Creme streichen.

- 10 Den Tortenoberteil in 8 bis 10 Stücke schneiden und auf die Creme legen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



**11** Zum Verzieren:

Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und die Baisertannen am Rand der Torte anbringen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Masse Milch statt Baileys® nehmen.
- Tortenboden und Baisertannen kann man auch am Vortag vorbereiten.

