



# Grüne Moostorte

ca. 12 Portionen

   aufwändig

  bis zu 70 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

300 g weiche Butter  
300 g Zucker  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 gestr. KL Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
½ Bund fein geschnittener  
Zitronenthymian  
Schale und Saft von 2 unbehandelten  
Zitronen  
60 ml Sonnenblumenöl  
350 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Zitronen-Buttercreme:

200 g Zucker  
4 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
350 g sehr weiche Butter  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
Schale und Saft von 1 Zitrone  
1 gestr. KL Dr. Oetker Zitronensäure  
175 g Zitronenmarmelade

### Zitronen-Läuterzucker:

100 ml Wasser  
100 g Zucker  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
½ Bund Zitronenthymian  
½ KL Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Prise Salz

### Moos zum Verzieren:

4 Dotter (Größe M)  
120 g Honig  
4 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
52 g Staubzucker  
100 g glattes Mehl  
20 g Dr. Oetker Backpulver  
1 ½ Tuben Lebensmittelfarbe grün  
½ KL Lebensmittelfarbe braun

## Wie mache ich eine trendige Torte in Moos-Optik?:

### 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Zitronensäure und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig hell aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Zitronenthymian, Zitronenschale und -saft und Öl nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

### 2 Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

### 3 Zitronen-Buttercreme:

Für die Buttercreme Eiklar mit Zucker und Salz unter Rühren über Dampf (Wasserbad) auf ca. 55 Grad erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig lauwarm aufschlagen. Die Butter nach und nach einrühren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Die übrigen Zutaten unterrühren.

#### Variante Torte mit Schokoladennest und Eiern:

80 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
30 g Glasnudeln  
Gelee-Ostereier

### 4 Zitronen-Läuterzucker:

Für den Sirup die Zutaten unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen und ca. 3 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Zitronenthymian entfernen.

5 Die erkalteten Kuchenböden 1-mal durchschneiden. Einen Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen. Zitronenmarmelade und Sirup jeweils in 4 Portionen teilen. Buttercreme in 5 Portionen teilen, 1 Teil davon für die Dekoration zur Seite geben. Nun abwechselnd auf jeden Boden zunächst 1/4 des Sirups geben, anschließend mit einem Teil Zitronenmarmelade bestreichen und einen Teil Buttercreme gleichmäßig darauf verteilen. Den Vorgang mit den übrigen Tortenböden wiederholen und zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte ca. 20 Min. kalt stellen.

### 6 Moos:

Für das Moos Dotter mit Honig mit dem Handmixer (Rührstäbe) hell cremig aufschlagen. Eiklar mit Salz und Staubzucker steif schlagen und die Dottermasse unterheben. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Die braune Lebensmittelfarbe nur so weit unterheben, bis eine Marmorierung entsteht.

Die Masse in vier mikrowellengeeignete Gefäße geben und je 1 1/2 Min. bei 800 Watt in der Mikrowelle backen. Das Moos auskühlen lassen und in unterschiedlich große Stücke zupfen.

7 Den Tortenrand mit der zur Seite gegebenen Buttercreme einstreichen und von allen Seiten mit Moos bedecken.

8 Variante Torte mit Schokonest und Ostereiern:

Ein Glas (ca. 6 cm Ø) auf den Kopf stellen und mit Frischhaltefolie umwickelt einfrieren. Die Glasnudeln in ca. 2 cm lange Stücke brechen und mit einem Teigspachtel vorsichtig unter die flüssige Kuvertüre heben. Die Glasnudeln mit den Händen oder einer Gabel um das Glas legen, in den Kühlschrank stellen und aushärten lassen. Das Nest vorsichtig von der Folie lösen, auf die Moostorte geben und mit Ostereiern füllen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer kein Thermometer hat, reibt etwas Eiweißmasse zwischen den Fingern. Spürt man keinen Zucker mehr, ist die Masse bereit zur Weiterverarbeitung.