





## Klassische Buttercreme-Torte

ca. 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
25 g Speisestärke  
15 g Backkakao

#### Buttercreme:

¼ l Milch  
1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme  
klassische Art  
250 g weiche Butter  
150 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
20 g flüssiges, lauwarmes Kokosfett

#### Zum Tränken:

Kaffeelikör

#### Zum Verzieren:

⅓ l geschlagenes Schlagobers  
Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

### 1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Stärke und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

### 2 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. 25 Minuten**

### 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.

### 4 Buttercreme:

Milch mit Cremepulver verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die vorbereitete Creme esslöffelweiße dazugeben und einrühren. Das Kokosfett einrühren und das Ganze ca. 2 Min. aufschlagen.



- 5 Einige Löffel der Creme zur Seite geben. Von der übrigen Creme die Hälfte auf den Tortenboden streichen. Den zweiten Boden daraufgeben, mit Likör tränken und mit der zweiten Hälfte der Creme bestreichen. Mit der zur Seite gegebenen Creme den Tortenrand dünn einstreichen.
  
- 6 **Zum Verzieren:**  
Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und Rosetten aufspritzen. Die Torte mit Schoko-Herzen verzieren.

