

# Kleine Ombré-Torte

ca. 10 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
4 Dotter (Größe M)  
4 Eiklar (Größe M)  
150 g Zucker  
230 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
(rot und blau)

### Buttercreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme  
klassische Art  
¼ l Milch  
125 g weiche Butter  
160 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 g Dr. Oetker Ruby  
Couverture Drops

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Mini  
Dekorblüten

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

2 Die Masse in 4 Portionen teilen und mit Speisefarben in Farbabstufungen beliebig einfärben. Eine Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

4 Den Vorgang für die übrigen 3 Tortenböden wiederholen.

**5 Buttercreme:**

Das Tortencremepulver nach Packungsanleitung in die Milch einrühren, zu einer cremigen Masse verrühren und ca. 15 Min. stehen lassen. Butter, Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Tortencreme löffelweise unter die Buttermasse rühren.

**6** Die Creme halbieren. Die erwärmte Ruby Kuvertüre mit einem Schneebesen unter eine Hälfte der Creme rühren. Ca. 3 EL der hellen Creme zur Seite geben.

**7** Die Böden mit dem Dunkelsten beginnend abwechselnd mit der hellen Buttercreme aufeinander schichten. Die Torte mit der Ruby-Buttercreme einstreichen. Die zur Seite gegebene helle Creme als Herz auf die Torte spritzen und die Oberfläche glatt streichen. Die Torte mind. 1 Std. kalt stellen.

**8 Zum Verzieren:**

Die Torte vor dem Servieren mit Mini Dekorblüten verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine intensivere Farbe der Creme etwas rote Speisefarbe unterrühren.