

# Kleine Prinzessinnen-Torte

ca. 10 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Kokos-Sandmasse:

160 g weiche Butter  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
4 Eier (Größe M)  
260 g gesiebtes glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
4 EL Kokosette  
8 EL Kokosmilch  
Saft von 1 Limette

### Erdbeer-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Erdbeer-Geschmack  
300 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Buttercreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme  
klassische Art  
250 ml lauwarme Milch  
250 g weiche Butter  
170 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Brush Strokes:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Weiß mit Vanille-Geschmack  
Lebensmittelfarbpulver oder -gel  
nach Wahl

### Zum Verzieren:

2 - 3 Pkg. Zucker Dekor Prinzessin

## 1 Kokos-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Kokosette, Kokosmilch und Limettensaft mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

2 Die erkalteten Tortenböden je 1-mal waagrecht durchschneiden.

## 3 Erdbeer-Creme:

Für die Creme-Füllung das Paradiescremepulver mit Milch nach Packungsanleitung mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Das Sahnesteif kurz unterrühren.

- 4 Die Erdbeer-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und zunächst einen Rand auf den ersten Tortenboden spritzen und dann mit Creme ausfüllen. Mit den zweiten Boden darauf legen den Vorgang mit der Creme wiederholen. Den gesamten Vorgang mit dem dritten Boden wiederholen. Den letzten Tortenboden darauf legen.

5 **Butter-Creme:**

Tortencremepulver nach Packungsanleitung zubereiten. ca. 2 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben und zur Seite geben. Je 1,5 EL der Creme in 2 kleine Schüsseln geben und mit Speisefarbe in zwei Abstufungen Rosa einfärben. Die Torte mit der übrigen Creme vollständig einstreichen. Die rosafarbenen Cremes in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und abwechselnd Tupfen auf den Rand der Torte setzen. Mit einer breiten Tortenspachtel so glatt streichen, dass ein Farbverlauf entsteht. Mit der übrigen hellen Creme in der vorderen Hälfte der Torte einige Tupfen aufspritzen.

Die Torte kalt stellen.

6 **Brush Strokes:**

Die Kuvertüre auf zwei oder drei Schüsseln aufteilen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Je einen Kaffeelöffel der Kuvertüre auf ein Backpapier geben und mit einem Backpinsel ca. 8 cm nach rechts verstreichen. Die Brush Strokes im Kühlschrank anziehen lassen.

7 **Zum Verzieren:**

Die Brush Strokes unmittelbar vor dem Servieren mit der rundlichen Seite nach unten in die Torte stecken. Nach Belieben mit Prinzessinnen Dekoren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Einfärben der Glasur eignet sich am Besten fettbasierte Lebensmittelfarbe (im Fachhandel erhältlich). Auch Lebensmittelfarbpulver kann eingesetzt werden. Dazu etwas Pulver in eine kleine Menge Glasur einrühren und dann unter die restliche Glasur rühren.
- An heißen Sommertagen die Torte ohne Brush Strokes zubereiten, da diese bei Temperaturen über 25 Grad leicht schmelzen.