

Kleine Vanille-Torte

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

6 Eier (Größe M)
220 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
260 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 ml Buttermilch

Marmelade-Füllung:

200 g passierte Heidelbeermarmelade
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Vanille-Buttercreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
¼ l Milch
250 g weiche Butter
160 g gesiebter Staubzucker
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Roségold Mix
Lebensmittelfarben nach Wahl

Wie backe ich eine kleine Vanille Torte?:

① Spezial-Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Buttermilch mit dem Kochlöffel unterrühren.

Die Masse auf zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden.

② Marmelade-Füllung:

Marmelade mit Sahnesteif glatt rühren und auf drei Tortenböden streichen; dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

3 Vanille-Buttercreme:

Tortencremepulver nach Packungsanleitung in die Milch einrühren, zu einer cremigen Masse verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanille Paste mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das angerührte Tortencremepulver löffelweise unterrühren.

Die Buttercreme in drei Teile teilen. Die Torte mit 1/3 der Creme zusammensetzen und mit einem weiteren Drittel einstreichen.

4 Zum Dekorieren:

Den unteren Rand der Torte mit Streudekor bestreuen. Das übrige Drittel der Creme in drei Teile teilen und beliebig einfärben. Die gefärbten Cremes in Spritzbeutel mit Garniertüllen füllen und beliebig auf die Torte spritzen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.