

Kristalltorte

ca. 15 Stück



aufwändig



bis zu 240 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

11 Eier (Größe M)
370 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
340 g glattes Mehl
190 g Speisestärke

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
½ l Milch
3 geh. EL Zucker
250 g weiche Butter

Zum Beträufeln und Bestreichen:

100 ml Rum
330 g Zitronenkonfitüre

Zum Verzieren:

500 g weißer Rollfondant
300 g weißer Kandiszucker
Lebensmittelfarbe in Gelform violett und schwarz
Zuckerschrift gold

Wie backe ich eine Kristalltorte?:

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf drei befettete Springformen (20 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Puddingcreme:

Für die Puddingcreme Puddingpulver mit Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding in eine Rührschüssel füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen. Die Butter cremig aufschlagen und unter den erkalten Pudding rühren. Ca. 4 EL der Creme zum Verzieren zur Seite geben.

3 Torte zusammensetzen:

Die Tortenböden mit etwas Rum beträufeln und mit Konfitüre bestreichen. Jeweils ca. 3 EL der Creme darauf glatt streichen. Die Tortenböden zusammensetzen und die Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

4 Zum Verzieren:

Den Rollfondant weich kneten und mit etwas schwarzer Gelfarbe kurz verkneten, bis eine Marmorierung entsteht. Den Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Torte damit eindecken. Mit einem scharfen Messer eine Kerbe seitlich in die Torte schneiden und mit der zur Seite gegebenen Creme bestreichen.

5 Kandiszucker färben:

Den Kandiszucker in vier Teile teilen und jeweils in Tiefkühlbeutel geben. Die violette Gelfarbe in unterschiedlicher Menge dazugeben. Die Tiefkühlbeutel kräftig schütteln, damit die Kristalle aus dem Kandiszucker entstehen. Die Kristalle vorsichtig in die Buttercreme drücken; innen dunkel und nach außen hin heller werdend. Auf der äußersten Kante die Zuckerschrift mit einem Pinsel auftragen.