

## Kugeltorte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



### 1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rund (28 cm Ø) aufstreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 12 Minuten**

Das erkaltete Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Eine Scheibe (24 cm Ø) ausschneiden und mit einem Springformrand umstellen. Das übrige Biskuit zerbröseln.

### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
90 g glattes Mehl

#### Spezialmasse:

4 Dotter (Größe M)  
25 g gesiebter Staubzucker  
4 Eiklar (Größe M)  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
55 g glattes Mehl

#### Schoko-Rum-Creme:

100 g flüssige  
Zartbitterkuvertüre  
80 g weiche Butter  
3 EL Rum

#### Füllung:

2 Eiklar (Größe M)  
2 EL Zucker  
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
2 EL Rum  
100 g flüssige weiße Kuvertüre  
100 g flüssige Vollmilch-  
Kuvertüre  
¼ l geschlagenes Schlagobers

#### Zum Verzieren:

200 g roter Modelliermarzipan  
gesiebter Staubzucker  
Wasser  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
flüssige weiße Kuvertüre  
Biskuitbrösel  
bunter Modelliermarzipan

## 2 Spezialmasse:

Für die Spezialmasse Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Puddingpulver steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Mit etwas Abstand 60 Krapferln (ca. 3 cm Ø) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Diesen Vorgang mit den übrigen Krapferln wiederholen.

## 3 Schoko-Rum-Creme:

Für die Creme Schokolade mit Butter und Rum mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Krapferln mit der Creme zusammensetzen und kalt stellen.

## 4 Füllung:

Für die Füllung Eiklar mit Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen und steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unter den Eischnee rühren. Den Eischnee halbieren und jeweils weiße Kuvertüre und Vollmilch-Kuvertüre einrühren. Jeweils die Hälfte des Schlagobers unter die weiße Schokoladefüllung und die Vollmilchschokoladefüllung heben. Etwas von beiden Füllungen auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.

Von den Krapferln 6 Stk. für die Köpfe zur Seite geben. Die übrigen in die Form schichten. Die Füllungen abwechselnd daraufgeben und glatt streichen. 2 Std. kalt stellen.

## 5 Zum Verzieren:

Für die Köpfe das rote Marzipan 3 mm dick rechteckig ausrollen. In Quadrate (10 x 10 cm) schneiden und leicht mit Wasser bestreichen. Die zur Seite gegebenen Biskuitkugeln damit umhüllen und überstehenden Marzipan abschneiden. Die Kugeln zwischen den Handflächen glatt rollen. Kleine Marzipankugeln als Nase und Mund aufkleben und mit einem Spieß Nasenlöcher und Mundöffnung einstechen.



Dr. Oetker Österreich

Staubzucker mit Wasser zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. In ein Spritztütchen geben und Augen aufspritzen. Für die Haare die Köpfe beliebig in etwas Glasur oder Kuvertüre tunken. Glasur für die Pupillen auftupfen. Die Torte vorsichtig aus der Form nehmen. Oberfläche und Rand mit Biskuitbröseln bestreuen und die Köpfe daraufgeben. Das bunte Marzipan zu bleistiftdicken Rollen formen und 2 mm dick ausrollen. In 1 cm breite Streifen schneiden und zwischen die Köpfe legen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

