

Lamatorte

ca. 14 Portionen



aufwändig

● ● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Zum Eindecken und Dekorieren:

500 g weißer Rollfondant
50 g schwarzer Rollfondant
Lebensmittelfarbe rosa
flüssiges Eiklar

All-in-Sandmasse:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
100 ml Speiseöl
9 Eier (Größe M)

Füllung:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
150 ml Milch
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)
250 g klein geschnittene
Kompottpfirsiche

Butter-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
¼ l raumwarme Milch
250 g sehr weiche Butter
180 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Zum Vorbereiten zum Dekorieren:

100 g vom Rollfondant mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben und auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Innenteile für Ohren ausschneiden und für die Backen ausstechen. 100 g vom weißen Rollfondant ausrollen, zwei Augenlichter ausstechen und die äußeren Ohren ausschneiden. Übrigen weißen Rollfondant in Frischhaltefolie gewickelt zum Eindecken der Torte zur Seite geben. Die Außenohren mit Eiklar bestreichen und die rosa Innenteile aufkleben. Die Fondanteile 1 - 2 Tage trocknen lassen.

2 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Füllung:

Tortenhilfepulver mit Milch verrühren, die übrigen Zutaten dazugeben und unterrühren. Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden, mit der Füllung füllen und zusammensetzen; dabei darauf achten, dass die Creme nicht über den Rand gestrichen wird. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

5 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch verrühren und 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die gequollene Mischung esslöffelweise einrühren und weiter aufschlagen. Die Torte mit ca. 150 g der Creme dünn einstreichen und ca. 30 Min. kalt stellen.

6 Zum Eindecken und Dekorieren:

Den zur Seite gegebenen weißen Rollfondant ausrollen und die Torte damit eindecken. Überstehenden Fondant abschneiden. Die Butter-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Grastülle füllen. Vom unteren Rand der Torte beginnend das Fell aufspritzen und das Gesicht dabei aussparen. Den schwarzen Fondant ausrollen, Mund und Nase formen, mit Eiklar bestreichen und mit den vorbereiteten rosa Backen auf der ausgesparten Fläche der Torte anbringen.

7 Die Torte durchkühlen und lose mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Für die Ohren mit einem kleinen Messer zwei Schnitte im hinteren Teil der Torte anbringen und kurz vor dem Servieren die getrockneten Ohren einstecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist die Torte ca. 2 Tage haltbar. Die Ohren erst kurz vor dem Servieren anbringen, sonst werden sie weich.