

# Löwen-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Schoko-Nuss-Sandmasse:

150 g weiche Butter  
150 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
5 Dotter (Größe M)  
100 g erweichte Kochschokolade  
5 Eiklar (Größe M)  
90 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g geriebene Nüsse nach Wahl

### Schoko-Buttercreme:

¼ ml Milch  
1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art  
300 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1/2 Becher)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Schoko-Nuss-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Die Schokolade kurz einrühren. Eiklar aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen unterrühren.

## 2 Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

## 3 Schoko-Buttercreme:

Milch mit Tortencremepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und die Tortencreme nach und nach einrühren. 1/4 der Creme zur Seite geben. Die Glasur in die übrige Creme einrühren.



- 4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und mit 2/3 der Schokocreame füllen.
- 5 **Zum Verzieren:**  
Mit der Hälfte der übrigen Schokocreame den Rand bestreichen. Mit der restlichen Schokocreame die Löwenmähne aufstreichen. Die zur Seite gegebene Creme mit Speisefarbe gelb einfärben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und ein Gesicht aufspritzen.
- 6 Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und Augen und Schnauze aufspritzen. Die Mähne beliebig mit Glasur bestreichen.

