

# Löwen-Torte

ca. 16 Portionen



aufwändig

● 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 l 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

## Wie backe ich eine Löwen-Torte?:

### ① Schoko-Nuss-Sandmasse:

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

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

### ② Schoko-Buttercreme:

Für die Creme Milch mit Tortencremepulver nach Packungsanleitung vorbereiten. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und die Tortencreme nach und nach einrühren. 1/4 der Creme zur Seite geben. Die Glasur erwärmen (32 Grad) und in die übrige Creme einrühren.



Die erkaltete Torte zweimal durchschneiden und mit 2/3 der Creme füllen.

**3 Torte verzieren:**

Mit der Hälfte der übrigen Creme den Tortenrand bestreichen. Mit der restlichen Creme die Löwenmähne aufstreichen. Die zur Seite gegebene Creme mit Speisefarbe gelb einfärben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kleine Rosetten als Gesicht aufspritzen.

**Torte fertig verzieren:**

Die Glasur auflösen in ein Spritztütchen füllen und Augen und Schnauze aufspritzen. Die Mähne beliebig mit Glasur bestreichen.

