

Mix-it-up-Torte

ca. 35 Stück



aufwändig

bis zu 160 Min.



Zutaten:

Sandmasse I:

520 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
320 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
7 Eier (Größe M)
350 ml Speiseöl
175 ml Milch

Sandmasse II:

520 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
320 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
7 Eier (Größe M)
350 ml Speiseöl
175 ml Milch

Zum Tränken:

100 ml Himbeergeist

Mandel-Pudding für die untere Torte:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
80 g Zucker
900 ml Milch
100 ml Amaretto (Mandellikör)

Himbeer-Frischkäse-Creme für die mittlere Torte:

100 g Himbeergelee
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
100 ml Himbeergeist

Butter-Creme zum Einstreichen, Füllen und die Torten-Kuppel:

500 g weiche Butter
1,1 kg gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
5 EL Zitronensaft
175 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
übrige Gebäckbrösel

Zitronen-Füllung:

1 Sandmasse I:

Für die Sandmasse I Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glattrühren.

- 2/3 der Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glattstreichen. Die übrige Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glattstreichen.

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

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

3 Sandmasse II:

Den Vorgang für die Sandmasse II wiederholen.

- 4 Die erkalteten Torten (26 cm Ø) 3-mal und die Torten (20 Ø) 2-mal durchschneiden. 2 Tortenböden (26 cm Ø) gerade abschneiden, zusammenschieben und 3 Böden (11 cm Ø) ausstechen. Die Gebäckreste zerbröseln und zur Seite geben. Einen Tortenboden (26 cm Ø) mit dem Springformrand umstellen.



5 Mandel-Pudding für die untere Torte:

Puddingpulver mit Zucker, Milch und Amaretto unter Rühren zu einem Pudding kochen. 6 Tortenböden (26 cm Ø) damit zusammensetzen. Die Torte ca. 2 Std. kaltstellen.

2 EL Lemoncurd (Zitronenaufstrich)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
ca. 30 Amarettini (ital. Mandelgebäck)
Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

6 Himbeer-Frischkäse-Creme für die mittlere Torte:

Das Himbeergelee mit Frischkäse glattrühren. 4 Tortenböden (20 cm Ø) mit Himbeergeist tränken und mit Frischkäsecreme zusammensetzen. Die Torte ca. 2 Std. kaltstellen.

7 Butter-Creme zum Einstreichen, Füllen und die Torten-Kuppel:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Den Staubzucker nach und nach dazugeben, Salz und Zitronensaft einrühren und cremig rühren. Ca. 400 g der Buttercreme für die Blumen-Verzierung zur Seite geben. Die übrige Creme mit Frischkäse verrühren. 250 g für die obere Torte zur Seite geben. Die große Torte und mittlere Torte mit 600 g der Butter-Creme einstreichen. Mit einer Gabel oder Tortenkamm die mittlere Torte verzieren. Die beiden Torten kalt stellen.

8 Zitronen-Füllung:

Die 3 Tortenböden (11 cm Ø) mit Lemoncurd bestreichen und mit je 1 EL Frischkäse-Creme zusammensetzen. Die Gebäckreste mit ca. 2 EL Frischkäse-Butter-Creme verrühren und auf der Torte zu einer Kuppel formen. Die Torte einstreichen und kalt stellen.

9 Zum Verzieren:

Die Zuckerschrift auf die Amarettini geben, in Streudekor tauchen und ca. 1 Std. antrocknen lassen.

10 Für die Butterblumen die zur Seite gegebene Buttercreme in Schüsseln aufteilen und mit Speisefarbe bis zu den gewünschten Farbtönen einfärben. Die Creme in Spritzbeutel mit Rosentülle füllen und auf Backpapierstücken Kegel aufspritzen. Um die Kegel zuerst 3 Blütenblätter, dann 4 Blütenblätter usw. aufspritzen. Die Blüten mit Streudekor verzieren und kalt stellen.

11 Die 3 Torten ca. 1/2 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Amarettini an der unteren Torte anbringen. Den Rand der mittleren Torte mit Streudekor bestreuen. Die 3 Torten übereinandersetzen, die gekühlten Blüten vom Backpapier lösen und auf die oberste Torte setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Tortenböden am besten am Vortag backen.
- Die Deko ev. mit übriger Buttercreme an die Torte kleben.