

# Mond-Torte

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 100 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

200 g weiche Butter  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise gemahlener Zimt  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
5 Dotter (Größe M)  
5 Eiklar (Größe M)  
250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
200 g geriebene Kochschokolade

### Orangen-Brösel-Füllung:

Gebäckreste  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
Saft von 1 Orange  
100 g klein geschnittene  
Vollmilchschokolade  
80 g Marillenmarmelade  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma  
Rum

### Zum Bestreichen:

heiße Marillenmarmelade

### Glasur:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (2 Becher)

### Zum Verzieren:

2 EL Zitronensaft  
gesiebter Staubzucker

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Aromen und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Schokolade unterheben. Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

## 2 Mithilfe des Springformrandes aus der erkalteten Torte einen Mond ausschneiden.

## 3 Orangen-Brösel-Füllung:

Die Gebäckreste zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer kompakten Masse verkneten.

- 4 Den Mond 1-mal durchschneiden und mit der Füllung zusammensetzen. Oberfläche und Rand mit Marmelade bestreichen. Die Torte ca. 1/2 Std. kalt stellen.

5 **Glasur und zum Verzieren:**

Den Mond mit Glasur bestreichen. Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Ein Mondgesicht aufspritzen und beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wird die Torte für Kinder zubereitet, das Rum Aroma in Masse und Füllung weglassen.