

Osterei-Karamelltorte

14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Ei-Schablone (26 cm Ø)

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

4 Eiklar (Größe M)

100 g Zucker

130 g gesiebttes glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Karamell-Creme:

5 Milchkaramellen

2 EL flüssiges Schlagobers

½ Pkg. Dr. Oetker Tortencreme

klassische Art

⅛ l Milch

100 g weiche Butter

40 g gesiebter Staubzucker

Zum Einstreichen:

¼ l flüssiges Schlagobers

1 EL Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

80 g geriebene weiße Kuvertüre

Zum Dekorieren:

zur Seite gegebene Karamell-Creme

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden 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 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Den erkalteten Tortenboden vom Formrand lösen und mithilfe der Schablone zu einem Ei schneiden. Den Tortenboden 1-mal durchschneiden.

4 Karamell-Creme:

Für die Creme die Karamellen mit Schlagobers in einen Topf geben und unter Rühren bei mäßiger Hitze auflösen. Tortencremepulver mit Milch verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker cremig aufschlagen und die Tortencreme löffelweise einrühren. Die erkaltete Karamell-Masse unterrühren. 1 EL der Creme zum Dekorieren zur Seite geben. Die Tortenabschnitte fein würfelig schneiden, unter die Creme rühren und die Torte damit füllen.

5 Zum Einstreichen:

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen und die Torte damit einstreichen. Den Tortenrand mit Kuvertüre bestreuen.

6 Zum Dekorieren:

Die zur Seite gegebene Creme in ein Spritztütchen füllen und verschieden große Kreise auf die Torte spritzen. Die Torte vor dem Servieren mit Streudekor dekorieren.