

Paula-Torte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

130 g weiche Butter
40 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
100 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack

Vanillepudding-Erdbeer-Füllung:

¼ l flüssiges Schlagobers
3 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
50 g klein geschnittene
Erdbeeren

Schokopudding-Erdbeer-Füllung:

¼ l flüssiges Schlagobers
4 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Schokolade
50 g klein geschnittene
Erdbeeren

Zum Bestreichen:

150 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker

Zum Eindecken und Verziern:

300 g Marzipan-Rohmasse
300 g gesiebter Staubzucker
1 Pkg. Dr. Oetker Back- &
Speisefarben
Backkakao

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Salz, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

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. 40 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Vanillepudding-Erdbeer-Füllung:

Schlagobers mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf dem Tortenboden glatt streichen. Die Erdbeeren darauf streuen und mit der zweiten Tortenplatte abdecken.

5 Schokopudding-Erdbeer-Füllung:

Schlagobers mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf die Tortenplatte streichen. Die Erdbeeren darauf streuen und mit der übrigen Tortenplatte abdecken.

6 Zum Bestreichen:

Butter mit Staubzucker schaumig aufschlagen und die Torte damit bestreichen. Die Torte ca. 45 Min. kalt stellen.

7 Zum Eindecken und Verzieren:

Marzipan mit Staubzucker auf einer Arbeitsfläche mit den Händen verkneten. 2/3 des Marzipans bis zum gewünschten Farbton gelb einfärben und 1 cm dick ausrollen. 100 g weißen Marzipan mit Kakao braun einfärben, in Stücke schneiden und auf den gelben Marzipan legen. Die fleckige Marzipanplatte mit dem Teigroller 3 mm dick ausrollen. So verlaufen die braunen Flecken im gelben Marzipan. Die Torte mit der Marzipanplatte eindecken (Abb. 1).



- 8 Den Marzipan teilen und jeweils rosa, rot, grau und schwarz einfärben. Brillenfassung, Gläser, Schnauze und Zunge formen und die Torte damit verzieren (Abb. 2 + 3).

