

Pink Grapefruit-Rainbow-Torte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

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

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

5 Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) geben.

Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
170 g gesiebtes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g zerlassene, heiße Butter

Mürbteig:

150 g glattes Mehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreichen:

3 EL Marillenmarmelade

Frucht-Füllung:

480 g abgetropfte Kompottpfirsiche

Zum Tränken:

1/6 l Pink Grapefruitsaft

Topfen-Grapefruit-Creme:

500 g Speisetopfen (20 %)
4 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
200 ml Pink Grapefruitsaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g Zucker
1/2 l flüssiges Schlagobers

Zum Verzieren:

700 ml flüssiges Schlagobers
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben

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

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

6 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Mürbteigboden mit Marmelade bestreichen. Den erkalteten Biskuitboden 2-mal durchschneiden und den Tortenboden auf den Mürbteigboden geben. Mit dem Springformrand so umstellen, dass ein ca. 1 cm Rand zwischen Böden und Springformrand frei bleibt.

7 Frucht-Füllung:

Den Boden mit ca. 1/3 des Kompottsafte tränken und die Pfirsichhälften mit der Wölbung nach oben so darauflegen, dass ein 1 cm breiter Rand bleibt.

8 Topfencreme:

Topfen mit 2 Beutel Gelatine fix verrühren. Saft, Zitronenschale und Zucker dazugeben und verrühren. Schlagobers mit 2 Beutel Gelatine fix steif schlagen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 9** 1/3 der Creme so auf den Pfirsichen verteilen, dass sie bedeckt sind und der Rand gefüllt ist. Den mittleren Boden auflegen, tränken und mit einem weiteren 1/3 der Creme bestreichen. Den letzten Boden tränken und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

10 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Gelatine fix steif schlagen, in 6 Portionen teilen und mit Speisefarben gelb, orange (rot und gelb), rot, lila (rot und blau), blau und grün einfärben. Jeweils in Einweg-Spritzbeutel füllen und die Spitzen abschneiden.

- 11** Den Springformrand entfernen. Von unten nach oben eine Reihe Tupfen in 5 Farben aufspritzen. Die Tupfen mit einer kleinen Palette nach rechts verstreichen. Die nächste Reihe mit der 6. Farbe beginnen und fortlaufend, farbweise so weiterverfahren, bis die Torte rundherum verziert ist. Auf der Torte einen Kreis Tupfen aufspritzen und nach innen verstreichen. Mit einem zweiten Kreis Tupfen gleich verfahren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.