

Popcorn-Blüten-Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Crunch-Boden:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 g Popcorn-Mais
2 EL Zucker
150 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Füllung:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
500 ml Milch
70 g Zucker
ca. ½ kg gemischte Beeren
1 Feige
1 Pfirsich
200 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

1 Feige
1 Pfirsich
Essblüten
gemischte Beeren

1 Crunch-Boden:

Öl und Popcorn-Mais in einen großen Topf geben, dass der Boden bedeckt ist. Bei starker Hitze mit Deckel erhitzen. Das Popcorn ist fertig, wenn die Puffgeräusche aufhören. Vom Herd nehmen, den Zucker dazu geben und mit dem Popcorn vermischen. Das Popcorn auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und erkalten lassen.

2 Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Puddingpulver mit Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine in den noch heißen Pudding einrühren. Den Pudding in eine Rührschüssel geben und unter mehrmaligem Umrühren bis zur beginnenden Gelierung abkühlen lassen. Den Pudding mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren und das Schlagobers unterheben. Beeren mit klein geschnittener Feige und Pfirsich unterheben und auf dem Crunch-Boden glatt streichen. Die Torte mind. 1 Std. kalt stellen.

- ## 3
- Einen Springformrand (26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte geben. Die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) schmelzen. Vom Popcorn ca. 25 g zum Dekorieren zur Seite geben. Das übrige Popcorn mit Kuvertüre vermischen, im Springformrand gleichmäßig verteilen und erkalten lassen.



④ Zum Verzieren:

Die Torte mit einer Palette oder langem Messer vom Backpapier lösen und das Backpapier entfernen. Die Torte mit einem Messer vom Springformrand lösen. Feige und Pfirsich in Spalten schneiden und mit den übrigen Beeren belegen. Die Torte mit Popcorn und Essblüten dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für den Crunch-Boden kann man auch fertiges Popcorn verwenden.

