

# Prinzessinnen-Torte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Schoko-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
4 EL Wasser  
130 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
70 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
60 g Speisestärke  
20 g Backkakao

### Topfen-Erdbeer-Füllung:

150 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)  
40 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
150 ml geschlagenes Schlagobers  
180 g klein geschnittene Erdbeeren

### Buttercreme:

150 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
3 KL heißes Wasser

### Zum Eindecken:

300 g Marshmallow-Fondant

### Zum Verzieren:

Glitzerschrift  
Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl  
1 Stk. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

## 1 Schoko-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Stärke und Kakao darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. 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. 25 Minuten**

## 2 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

## 3 Topfen-Erdbeer-Füllung:

Für die Füllung Topfen mit Staubzucker, Sahnesteif und Vanille-Zucker verrühren. Schlagobers mit Erdbeeren unterheben. Die Füllung auf den Tortenboden streichen und mit der übrigen Tortenplatte abdecken. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

**4 Buttercreme:**

Für die Creme die Zutaten mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und die Torte damit einstreichen.

**5 Zum Eindecken:**

Den Fondant rund (36 cm Ø) ausrollen und die Torte damit eindecken. Den Fondant seitlich mit einer Teigkarte andrücken und überstehenden wegschneiden.

**6 Zum Verzieren:**

Die Torte beliebig mit Glitzerschrift und Streudekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dekor Fondant (auch Rollfondant, Eindeckmasse oder Massa Ticino) ist beim Konditor, Großhandel oder Einzelhandel erhältlich. Das Rezept für selbst hergestelltes Marshmallow-Fondant finden Sie auch in unserer Rezeptdatenbank unter [www.oetker.at](http://www.oetker.at).