

Riesen-Cupcake-Torte

10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

3 Eier (Größe M)
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
100 g glattes Mehl
40 g heiße, flüssige Butter

Zum Unterrühren:

3 EL Heidelbeeren
1 KL glattes Mehl

Frucht-Masse:

100 g Heidelbeeren
100 g Heidelbeermark
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Joghurt-Ricotta-Creme:

250 g Joghurt
150 g Ricotta (ital. Frischkäse)
100 g Mascarpone
40 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Einfärben:

50 g Heidelbeermark

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Hero

1 Wiener Masse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille-Zucker, Orangenschalen und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren. Die Heidelbeeren mit Mehl vermischen und kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 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. 20 Minuten

3 Frucht-Masse:

Für die Frucht-Masse Heidelbeeren mit Heidelbeermark, Staubzucker und Sahnesteif verrühren und ca. 5 Min. stehen lassen.

4 Joghurt-Ricotta-Creme:

Für die Creme Joghurt mit Ricotta, Mascarpone, Staubzucker und Sahnesteif glatt rühren. Die Torte mit der Hälfte der Creme zusammensetzen.



- 5 Die eingedickte Frucht-Masse mittig auf die Torte geben und kuppelförmig verstreichen; dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Tortenrand mit der Hälfte der zur Seite gegebenen Creme bestreichen. Die übrige Creme mit Heidelbeermark verrühren, auf die Torte geben und kuppelförmig zu einem Cupcake verstreichen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

- 6 **Zum Dekorieren:**
Die Torte erst vor dem Servieren mit Streudekor beliebig dekorieren.

