

Rosa Meerjungfrau-Torte

ca. 14 Portionen

 aufwändig

  bis zu 80 Min.



Zutaten:

Nuss-Biskuitmasse:

8 Eier (Größe M)
230 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
220 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
100 g geriebene Haselnüsse

Himbeer-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe Topfen/Joghurt
200 ml Himbeersaft
250 g Magertopfen (1%)
¼ l geschlagenes Schlagobers
250 g Himbeeren

Butter-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
¼ l raumwarme Milch
100 g passierte Himbeeren
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot
170 g gesiebter Staubzucker
250 g sehr weiche Butter

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Roségold Mix
1 Pkg. Dr. Oetker Zucker Dekor Schild Meerjungfrau
Glitzerfarbe nach Wahl

1 Nuss-Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Bourbon Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darüber sieben und mit den Nüssen mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Himbeer-Creme:

Tortenhilfepulver mit Himbeersaft und Topfen zu einer glatten Masse verrühren. Das Schlagobers unterheben und die Himbeeren kurz einrühren.

4 Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden, mit Creme füllen und mit Creme zusammensetzen; dabei darauf achten, dass die Creme nicht über den Tortenrand gestrichen wird. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

5 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch und Himbeermark glatt rühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die gequollene Mischung esslöffelweise einrühren. Die Buttercreme aufschlagen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Torte auf einen Drehteller geben und mit einem Teil der Creme dünn einstreichen. Das Streudekor in der Mitte der Torte anbringen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und unterhalb und oberhalb der Streusellinie etwas üppiger aufspritzen. Mit einer Teigspachtel mit vorsichtigem Druck die Creme gerade ziehen (**Achtung:** Nicht zu viel Creme abziehen). Die übrige Creme auf die Tortenoberfläche geben und vom Rand zur Mitte hin mit einer Tortenpalette gerade streichen. Die Torte ca. 20 Min. kalt stellen.

6 Zum Dekorieren:

Die Cremekanten an den Streusellinien mit Hilfe eines Pinsels mit Glitzerfarbe bestreichen. Das Dekor Schild und weiteres Dekor erst kurz vor dem Servieren auflegen.