

Rosentorte

ca. 14 Portionen



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mandel-Sandmasse:

8 Eier (Größe M)
340 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
290 g gesiebtes glattes Mehl
160 g geschälte, geriebene Mandeln
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
150 g zerlassene, heiße Butter

Himbeer-Pudding-Füllung:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
150 g Himbeermark
60 g Zucker
¼ l Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Butter-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
¼ l raumwarme Milch
160 g gesiebter Staubzucker
250 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Einfärben und Dekorieren:

Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot
1 Pkg. Dr. Oetker Zucker Dekor Schild Rosen
ungespritzte Rosen

1 Mandel-Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in zwei am Boden 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 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Himbeer-Pudding-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Himbeermark mit Zucker, Wasser und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. die Gelatine dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Bei beginnender Gelierung die Torten damit zusammensetzen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

4 Butter-Creme:

Tortencremepulver mit Milch verrühren und 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die gequollene Mischung esslöffelweise einrühren und weiter aufschlagen. 1 EL der Buttercreme mit Speisefarbe rosa einfärben und zur Seite geben. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Die zur Seite gegebene rosa Creme als Klecksen am Tortenrand auftragen. Für das Watercolor-Muster die Kleckse mit einer Teigspachtel oder Tortenpalette in einem Zug glatt ziehen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

5 Zum Dekorieren:

Die Torte erst kurz vor dem Servieren mit Dekor Schild, Zuckerblümchen und Rosen dekorieren.