

Rotkäppchen-Torte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Rotwein-Sandmasse:

150 g sehr weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
180 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
3 EL geriebene Schokolade
100 ml Rotwein

Nougat-Obers-Creme:

200 ml flüssiges Schlagobers
2 EL Haselnuss-Nougat-Creme
1 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

Zum Bestreichen:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 EL Himbeersirup
1 EL gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
Tropfen Rum
Erdbeeren
Kristallzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Rotwein-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Schokolade mit dem Kochlöffel einrühren. Den Wein unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 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. 50 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

4 Nougat-Obers-Creme:

Schlagobers mit Haselnuss-Nougat-Creme und Staubzucker verrühren und mit Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Nüsse unterheben. Die Torte mit der Creme zusammensetzen.

5 Zum Bestreichen:

Schlagobers mit Sirup und Staubzucker vermischen und mit Sahnesteif aufschlagen (für die Nase etwas davon in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle geben). Oberfläche und Rand der Torte damit bestreichen und die Nase aufspritzen.

6 Zum Verzieren:

Die Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Stirnfransen, Zöpfe, Augen und Mund aufspritzen und mit einem Zahnstocher Sommersprossen auf tupfen.

Die Erdbeeren blättrig schneiden und als Käppchen und Mascherln auflegen. Zucker mit Lebensmittelfarbe zwischen den Handflächen verreiben und als Wangen auf die Oberfläche streuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.