

# Sauerrahmtorte

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

300 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
200 g gesiebter Staubzucker  
140 g weiche Butter  
1 Dotter (Größe M)  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zum Bestreichen:

150 g Ribiselmarmelade

### Sauerrahm-Obers-Creme:

500 g Sauerrahm  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar  
1/8 l geschlagenes Schlagobers

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Zum Verzieren:

200 g Ribiselmarmelade  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

## 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig in drei Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche drei Scheiben (24 cm Ø) ausrollen. Eine Scheibe auf ein leicht befettetes Backblech legen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

## 2 Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen.

## 3 Zum Bestreichen:

Eine erkaltete Tortenplatte mit dem Springformrand umstellen und mit der Hälfte der Marmelade bestreichen.

**4 Sauerrahm-Obers-Creme:**

Für die Creme Sauerrahm mit Vanille-Zucker und Tortengelee verrühren und das Schlagobers einrühren. Die Hälfte der Creme in der Form verteilen. Die zweite Tortenplatte darauf legen, mit Marmelade bestreichen und die übrige Creme darauf verteilen. Mit der dritten Tortenplatte abdecken und etwas andrücken.

**5 Zum Bestreuen:**

Die Torte mit Staubzucker bestreuen und zugedeckt mindestens 24 Std. kalt stellen.

**6 Zum Verzieren:**

Marmelade mit Tortengelee verrühren und zum Kochen bringen. Unter Rühren ca. 1 Min. kochen lassen, vom Herd nehmen und auf Alufolie gießen. Nach dem Festwerden der Marmelade Herzen ausstechen und die Torte damit verzieren.