

Schmankerl-Torte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.



Zutaten:

Brandteig:

½ l Wasser
25 g Butter
1 Prise Salz
75 g gesiebtetes glattes Mehl
2 Eier (Größe M)

Creme:

100 g passierte Ribiselmarmelade
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Kirschlikör
6 klein geschnittene Erdbeeren
1 klein geschnittene Bananen
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen & Verzieren:

Staubzucker
passierte Ribiselmarmelade

1 Brandteig:

Für den Teig Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Das Mehl dazugeben und so lange rösten, bis sich der Teig vom Kochgeschirr löst. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Eier einzeln einrühren; nach jedem Ei glatt rühren. 1/3 des Teiges auf ein befettetes Backblech rund (24 cm Ø) aufstreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen.

2 Creme:

Für die Creme die Marmelade in eine Rührschüssel geben. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Kirschlikör erwärmen und einrühren. Erdbeer- und Bananenstücke dazugeben und unterrühren. Das Schlagobers unterheben.

Zwei Tortenplatten mit Creme zusammensetzen und mit Creme abschließen. Die dritte Tortenplatte zerbrechen und als Oberfläche aufsetzen.



Dr. Oetker Österreich

- ③ **Zum Bestreuen & Verzieren:**
Die Torte mit Staubzucker bestreuen und mit Marmelade verzieren.

