


Schmetterlings-Torte

etwa 14 Portionen

   aufwändig

 bis zu 80 Min.



Zutaten:

Nuss-Wiener-Masse:

8 Eier (Größe M)
250 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
220 g gesiebtetes Dinkelmehl
120 g geriebene Haselnüsse
110 g heiße, flüssige Butter

Marillen-Creme:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
400 g Marillenmark
80 g gesiebter Staubzucker
¼ l geschlagenes Schlagobers

Schnelle Butter-Creme:

140 g sehr weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Eindecken und Dekorieren:

600 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Back- & Speisefarben gelb
1 Pkg. Dr. Oetker Zucker Dekor Schild Schmetterling
flüssiges Eiklar
Schmetterlinge aus Fondant

1 Nuss-Wiener-Masse:

Eier mit Rohrzucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Haselnüssen vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren.

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 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten

3 Marillen-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Marillenmark mit Staubzucker verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- ④ Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden, mit Creme füllen und zusammensetzen; dabei darauf achten, dass die Creme nicht über den Rand gestrichen wird. Die Torte ca. 40 Min. kalt stellen.
- ⑤ **Schnelle Butter-Creme:**
Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Torte damit einstreichen und kalt stellen.
- ⑥ **Zum Eindecken und Dekorieren:**
Den Rollfondant ausrollen, die Torte damit eindecken und überstehenden Rand abschneiden. Den abgeschnittenen Fondant mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton gelb einfärben, 2/3 davon zu einem ca. 4 cm breiten und 60 cm langen Band ausrollen. Den unteren Rand der Torte mit Eiklar bestreichen und das gelbe Band anlegen (der Schluss soll an der Rückseite der Torte sein). Für die Schleife den übrigen gelben Fondant 4 cm breit ausrollen, eine Schleife formen und am besten über Nacht trocknen lassen. Die Torte lose mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen. Schleife, Dekor Schild und Fondant-Schmetterlinge erst kurz vor dem Servieren auf der Torte anbringen.