

Schmuse-Torte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Schoko-Weinbrand-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
150 g klein geschnittene
Kochschokolade
¼ l flüssiges Schlagobers
3 EL Weinbrand

Biskuitmasse:

6 Eier (Größe M)
170 g Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
150 g gesiebtes glattes Mehl
50 g gemahlene Mandeln

Zum Tränken:

Weinbrand

Zum Belegen und Bestreuen:

100 g Modelliermarzipan
geröstete Mandelblättchen

Zum Verzieren:

1 Eiklar (Größe M)
150 g gesiebter Staubzucker
3 Tropfen Zitronensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
4 Mandeln
Spaghetti
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Tropfen Rum

1 Schoko-Weinbrand-Creme:

Schlagobers aufkochen und die Schokolade einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und zu dicklicher Konsistenz erkalten lassen; dabei mehrmals umrühren. Schlagobers und Weinbrand einrühren und kurz cremig aufschlagen.

2 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Mandeln vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

3 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. 35 Minuten

4 Zum Tränken:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Die Tortenplatten mit Weinbrand leicht tränken und mit 2/3 der Creme zusammensetzen. Oberfläche und Rand mit der übrigen Creme bestreichen.

5 Zum Belegen und Bestreuen:

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und mit Hilfe des Springformrandes eine Scheibe (24 cm Ø) ausschneiden. Die Scheibe auf die Torte legen und den Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

6 Zum Verzieren:

Eiklar aufschlagen, Staubzucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Zitronensaft unterrühren. Jeweils die Hälfte der Spritzglasur mit Speisefarbe beliebig einfärben und in zwei Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

Zwei Katzengesichter und rundherum ein Herz aufspritzen. Die Gesichter mit Mandeln als Augen und mit Spaghetti als Barthaare verzieren. Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz rühren, in ein Spritztütchen füllen und Ohren, Schnauzen, Pupillen und Herzen aufspritzen.