





Schnelle Geburtstagstorte

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis zu 50 Min.



Zutaten:

Spezial-Rührteig:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
1/8 l Wasser

Zum Füllen und Bestreichen:

200 g heiße Marillenmarmelade

Glasur:

150 g kakaohaltige Fettglasur (in der Backmischung enthalten)

Zum Dekorieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke
bunte Schokolinsen
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
1 Pkg. Dr. Oetker Schoko Dekor Alphabet & Ziffern

1 Spezial-Rührteig:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 40 Minuten

2 Zum Füllen und Bestreichen:

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit 2/3 der Marmelade bestreichen. Die zweite Tortenplatte darauflegen und gut andrücken. Die übrige Marmelade erhitzen und die Torte damit dünn einstreichen. Die Torte ca. 1/2 Stunde kalt stellen.

3 Die Glasurbeutel ca. 10 Min. im heißen Wasserbad erwärmen. Die Torte auf ein Backpapier geben, mit Glasur bestreichen und auf ein Kuchengitter stellen. Die Glasur fest werden lassen.



④ Zum Dekorieren:

Die Torte mit der Fondantdecke eindecken und glatt streichen.
Schokolinsen und Buchstaben und Zahlen mit Zuckerschrift auf die Torte kleben.

