

# Seemanns-Torte

ca. 14 Portionen



aufwändig

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Baiser:

6 Eiklar (Größe M)  
370 g Zucker  
40 g Speisestärke  
70 g gesiebter Staubzucker

### Schoko-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers  
⅓ l kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Schokolade

### Erdbeer-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers  
⅓ l kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Erdbeer-Geschmack

### Zum Verzieren und Bestreuen:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Tropfen Rum  
Zucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben blau

## 1 Baiser:

Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen steif schlagen. Die Stärke darüber sieben, einrühren und steif schlagen. Den Staubzucker darübersieben und unterheben. Die Masse dritteln und jeweils rund (26 cm Ø) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen.

Die Bleche oben, mittig und unten in das vorgeheizte Backrohr schieben. Das Rohr während des Backens einen Spalt breit offen lassen. Wenn nötig, die Bleche während des Backens durchwechseln.

**Ober-/Unterhitze 120 °C**

**Heißluft 100 °C**

**Backzeit: ca. 90 Minuten**

Die Baiser-Böden über Nacht im einen Spalt geöffneten und abgeschalteten Backrohr trocknen lassen.

## 2 Schoko-Creme:

Schlagobers mit Milch und Paradiescremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 1 Min. zu cremiger Konsistenz aufschlagen. Die Creme auf einem Baiser-Boden glatt streichen. Den zweiten Baiser-Boden darauflegen und vorsichtig andrücken.

3 Erdbeer-Creme:

Schlagobers mit Milch und Paradiescremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 2 Min. zu cremiger Konsistenz aufschlagen. Die Creme auf dem Baiser-Boden glatt streichen. Die Torte ca. 2 Std. abgedeckt tiefkühlen.

4 Zum Verzieren und Bestreuen:

Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen geben. Segelschiffchen auf Backpapier spritzen und kalt stellen. Den übrigen Baiser-Boden in kleine Stücke brechen und auf der Torte verteilen.

Zucker mit Back- & Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton zwischen den Handflächen verreiben. Etwas Zucker auf die Oberfläche streuen. Die Oberfläche der Torte mit den Schiffchen verzieren. Die Torte sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ist nicht lagerfähig.