

Sektschaum-Torte mit Eierlikör

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

6 Dotter (Größe M)
40 g gesiebter Staubzucker
6 Eiklar (Größe M)
40 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
80 g glattes Mehl
150 g Zucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Sektschaum:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
6 Dotter (Größe M)
200 ml Sekt rosé
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
¼ l geschlagenes Schlagobers
2 Eiklar (Größe M)
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Eierlikör-Guss:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l Eierlikör

Zum Verzieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers
Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Puddingpulver mit Mehl vermischen, darübersieben und einrühren.

- 2 Die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. In die übrige Masse vorsichtig die Speisefarbe einrühren. Von der hellen Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nebeneinander 2 x 18 Biskotten (5 cm lang) im Abstand von 1 cm aufspritzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech einen Springformrand (24 cm Ø) stellen und die übrige Masse von der Mitte aus zum Formrand hin zu einer Spirale aufspritzen.

- 3 Die rosa Masse in den Spritzbeutel füllen und die Zwischenräume der Biskotten und der Spirale damit ausfüllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohrs schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

- 4 Die erkaltete Torte mit einem spitzen Messer vom Springformrand lösen. Das Backpapier abziehen und den Boden wieder mit dem Springformrand umstellen. Das Backpapier um die Biskottenstreifen mit einem spitzen Messer ausschneiden. Die Biskotten mit der Papierseite an den Springformrand auf den Tortenboden stellen.

- 5 **Sektschaum:**
Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Dotter mit Zucker und der Hälfte des Sekts über Dampf (Wasserbad) mit einem Schneebesen aufschlagen. Vom Herd nehmen, den übrigen Sekt dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig kalt schlagen. Die Gelatine erwärmen und mit Aroma unter die Dottermasse rühren. Das Schlagobers einrühren. Eiklar steif schlagen und mit der Speisefarbe unterheben. Den Sektschaum in die Form füllen und glatt streichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

- 6 **Eierlikör-Guss:**
Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Eierlikör erwärmen. Den Guss abgekühlt auf die Torte gießen. Die Torte am besten über Nacht kalt stellen.

- 7 **Zum Verzieren:**
Die Hälfte des Schlagobers mit Speisefarbe rosa einfärben, in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und einen Rand um die Torte spritzen. Das übrige Schlagobers als Türmchen auf die Torte spritzen. Torte und Türmchen beliebig mit Streudekor bestreuen.