

# Sterntaler-Kuchen mit Schoko-Creme

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

175 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
75 g weiche Butter  
1 EL Milch  
3 Eier (Größe M)

### Marzipansterne:

100 g weißer Modelliermarzipan

### Zum Bestreichen und Belegen:

170 g Kirschenmarmelade  
Modelliermarzipanreste

### Schoko-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme  
klassische Art  
¼ l Milch  
250 g weiche Butter  
180 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrenchen Dr. Oetker Aroma  
Rum  
100 g erweichte Schokolade

## 1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

## 2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

### 3 Marzipansterne:

Den erkalteten Kuchen in 5 unterschiedliche Streifen (12 cm, 10 cm, 6 cm, 4 cm und 2 cm) mit 30 cm Länge schneiden (Abb.1). Aus dem Marzipan Sterne in unterschiedlicher Größe ausstechen. Die Marzipanreste für den Belag zur Seite geben.



### 4 Zum Bestreichen und Belegen:

Die 4 Kuchenstreifen (4 - 12 cm) gleichmäßig mit Marmelade bestreichen. Die Marzipanreste auf der Marmelade verteilen.

### 5 Schoko-Creme:

Für die Creme Tortencremepulver mit Milch verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Tortencreme löffelweise unter die Buttermasse rühren und die Schokolade einrühren. Die Hälfte der Creme auf die 4 Kuchenstreifen streichen. Die Kuchenstreifen - mit dem größten Streifen beginnend - mittig zusammensetzen und mit dem kleinsten Streifen abschließen (Abb. 2).



6 Die Hälfte der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen und Creme-Rosetten aufspritzen.

7 Die Torte mit Marzipansternen verzieren. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Schoko-Creme kann man Schokolade nach Wahl (Vollmilchschokolade, Kochschokolade oder Zartbitterkuvertüre) verwenden.

