

## Streifentorte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Sandmasse:

520 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
320 g Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
7 Eier (Größe M)  
350 ml Speiseöl  
175 ml Milch

#### Mandel-Pudding:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
900 ml Milch  
100 ml Amaretto (Mandellikör)

#### Buttercreme:

500 g weiche Butter  
1100 g gesiebter Staubzucker  
1 Prise Salz  
5 EL Zitronensaft  
175 g Doppelrahm-Frischkäse  
Gebäckbrösel  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben blau

### 1 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) cremig rühren.

Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 55 Minuten**

2 Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden.

### 3 Mandel-Pudding:

Puddingpulver mit Zucker, Milch und Amaretto unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Tortenböden mit dem noch warmen Pudding zusammensetzen und ca. 1 Std. kalt stellen.

## 4 Buttercreme:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Staubzucker nach und nach dazugeben. Salz und Zitronensaft dazugeben und cremig rühren. Ca. 400 g der Buttercreme für das Streifenmuster zur Seite geben. Die übrige Creme mit Frischkäse verrühren. Die Torte zuerst dünn damit einstreichen um die Kuchenbrösel zu binden, dann Oberfläche und Rand der Torte mit der übrigen Creme einstreichen.

5 Die zur Seite gegebene Buttercreme im Verhältnis 3:1 auf 2 Schüssel aufteilen und den kleineren Teil mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Mit der hellen Creme die Torte einstreichen, dabei die Seiten etwas dicker einstreichen. Mit einer Zahnkelle am Tortenrand das Muster (Vertiefungen) ziehen. Die Oberfläche mit einer Palette von außen zur Mitte hin glatt streichen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

6 Die blaue Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in die Vertiefungen spritzen. Die Torte ca. 10 Min. kalt stellen.

7 Mit einer glatten Teigkarte den Tortenrand ohne Druck glätten. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und Tupfen auf die Torte spritzen.