

# Surprise-Inside-Cake

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

6 Eier (Größe M)  
240 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
250 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g zerlassene, abgekühlte Butter

### Zum Tränken und Bestreichen:

¼ l Limoncello® (Zitronenlikör)  
3 EL passierte Himbeermarmelade  
oder Ribiselmarmelade

### Buttercreme:

600 g sehr weiche Butter  
125 g Puderzucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

### Füllung:

2 Pck. Mini Marshmallows (z. B. Haribo®)

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Mini Marshmallows (z. B. Haribo®)

## Wie backe ich einen Surprise-Inside-Cake?:

### 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren.

Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

### 2 Tortenböden durchschneiden und beträufeln:

Das Backpapier von den erkalteten Tortenböden abziehen und jeweils 1-mal durchschneiden. Von zwei Böden jeweils mittig einen Kreis von ca. 7 cm Ø ausstechen. Alle Tortenböden mit Limoncello langsam beträufeln.

**3 Buttercreme:**

Für die Creme Butter mit Puderzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen (ca. 10 Min.). 1 EL Creme mit Lebensmittelfarbe zart rosa einfärben. 1 EL Creme mit Lebensmittelfarbe kräftiger einfärben. Erst die dunkle, dann die helle Creme gemeinsam in einem Spritzbeutel zur Seite geben.

**4 Füllung:**

Einen nicht ausgestochenen Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit 1 1/2 EL Marmelade bestreichen. 2 gehäufte EL der Creme darauf streichen. Einen Tortenring auflegen, zuerst mit 2 KL Marmelade, dann mit 1 1/2 gehäuften EL Creme bestreichen. Den zweiten Tortenring auflegen und gleich bestreichen.

**5 Torte füllen und einstreichen:**

Die ausgetretene Creme im Hohlraum dünn verstreichen und mit Mini-Marshmallows auffüllen. Den letzten Tortenboden auflegen. 1 EL der Creme in einem Spritzbeutel zur Seite geben. Die Torte mit der übrigen Creme dünn einstreichen und ca. 10 Min. kalt stellen.

Am unteren Rand und Mitte der Torte jeweils einen dicken Streifen mit der gefärbten Creme aufspritzen. Mit einer Palette so verstreichen, dass ein „Farbverlauf“ entsteht. Die übrige gefärbte Creme zur hellen Creme in den Spritzbeutel füllen und Rosetten aufspritzen. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

**6 Zum Verzieren:**

Die Torte erst vor dem Servieren mit Dekorblüten und Marshmallows fertig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Marshmallows kann man auch Gummibärchen oder Smarties® nehmen.