

Topsy-Turvy-Zebra-Torte

ca. 40 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse 1:

375 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Eier (Größe M)
⅓ l lauwarmes Wasser
¼ l Speiseöl
2 EL Backkakao

All-in-Sandmasse 2:

375 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Eier (Größe M)
⅓ l lauwarmes Wasser
¼ l Speiseöl
2 EL Backkakao

Vanille-Creme:

2 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
½ l Milch
500 g weiche Butter
340 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Tränken:

100 ml Orangenlikör

Vanille-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
¼ l kalte Milch
250 g weiche Butter
170 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
12 Stk. Dr. Oetker Feine Dekorbüten
1 Pck. Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 All-in-Sandmasse 1:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Wasser und Öl dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren.

- 2 1 - 2 EL helle Masse in die Mitte einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) geben. Darauf 1 - 2 EL dunkle Masse geben. So lange fortfahren, bis die Masse aufgebraucht sind (Abb. 1)



- 3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

4 All-in-Sandmasse 2:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Wasser und Öl dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren.

- 5 1 - 2 EL helle Masse in die Mitte einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (18 cm Ø) geben. Darauf 1 - 2 EL dunkle Masse geben. So lange fortfahren, bis jeweils die Hälfte der Massen aufgebraucht sind. Die übrige Masse auf die gleiche Weise in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) abwechselnd übereinander einfüllen.

Die Formen gemeinsam auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

6 Vanille-Creme:

Die Tortencremepulver nach Packungsanleitung in die Milch einrühren, zu einer cremigen Masse verrühren und ca. 15 Min. stehen lassen. Butter, Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Tortencreme löffelweise unter die Buttermasse rühren.

7 Zum Tränken:

Den erkalteten höheren großen und kleinen Zebrakuchen jeweils 1-mal durchschneiden. Die Tortenböden mit Orangenlikör gleichmäßig tränken.

- 8 Auf den unteren großen Tortenboden ca. 5 EL Creme streichen, den Tortenoberteil daraufgeben und wieder 5 EL Creme aufstreichen. Den dünneren großen Boden darauflegen. Ca. 3 EL Creme auf dem kleinen unteren Boden verstreichen und den Tortenoberteil daraufgeben. Beide Torten dünn mit Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

- 9 Von der großen Torte die Oberfläche schräg abschneiden, dass diese auf einer Seite ca. 5 cm dick ist (Abb. 2). Die Oberfläche der Torte dünn mit Creme bestreichen. Die Torte über Nacht kalt stellen.



- 10 Aus der abgeschnittenen Tortenoberfläche mit Hilfe des Springformrandes (18 cm Ø) ein schräges Stück herausschneiden (Abb. 3). Das Tortenstück auf den kleinen Kuchen setzen und mit Creme bestreichen (Abb. 4). Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.



- 11 Aus den zusammengesetzten Schnittresten mit einem Ausstecher oder Dessertring (ca. 8 cm Ø) 2 - 3 Böden ausstechen und keilförmig aufeinandersetzen. Das kleine Törtchen dünn mit Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.
- 12 **Zum Verzieren:**
Das kleine Törtchen mit ca. 1 EL Creme einstreichen, dass man Cremestreifen am Rand sieht und mit Dekorblüten dekorieren.
- 13 Das mittlere Törtchen nochmal dünn mit Creme einstreichen und komplett mit Zuckerstreuseln bestreuen.
- 14 Für die große Torte die übrige Creme vierteln. Zwei Cremeviertel verrühren und mit roter Speisefarbe leicht rosa einfärben. Die übrigen Cremeteile so einfärben, dass 2 dunklere Rosa-Töne entstehen. Die Tortenoberfläche mit ca. 3/4 der hellsten Farbe einstreichen. Mit dem übrigen Cremeviertel das obere Drittel des Randes einstreichen. Das mittlere Drittel mit der etwas dunkleren Creme und das untere Drittel mit der dunkelsten Creme einstreichen. Mit der Palette entlangstreichen, dass die Cremestriche sichtbar bleiben und die Farbtöne etwas ineinander übergehen.
- 15 Die große Torte auf eine Tortenplatte setzen und die mittlere Torte so darauf setzen, dass die Schräge gegenläufig ist. Das kleine Törtchen mit gegenläufiger Schräge auf die mittlere Torte setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Tortenböden eignen sich gut zum Vorbacken und Tiefkühlen.
- Die Tortenböden kann man auch mit Orangensaft statt Orangenlikör tränken.