

# Torte mit Spritz-Ornamenten

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

180 g weiche Butter  
90 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
6 Dotter (Größe M)  
6 Eiklar (Größe M)  
110 g Zucker  
210 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver

### Buttercreme:

½ l Milch  
5 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
500 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker

### Schoko-Spritzglasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)  
Rum

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Buttermasse heben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

2 Einen Backrahmen (24 x 24 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

3 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 4 Buttercreme:

Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und den Pudding unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und den erkalten Pudding esslöffelweise einrühren.

- 5 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden, mit Buttercreme füllen und einstreichen.

## 6 Schoko-Spritzglasur:

Glasur mit tropfenweise Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren.

Eine Seitenlänge abmessen. Auf ein Blatt Papier Kreise (7 cm Ø) und ein Rechteck in der gewünschten Höhe mit einem Filzstift aufzeichnen. Über das Blatt Papier ein Backpapier geben. Die vorbereitete Spritzglasur in ein Spritztütchen füllen. Spritz-Ornamente für Seitenteile und Kreise innerhalb der sichtbaren Begrenzung aufspritzen. Mind. 10 Min. kalt stellen, mit einer Palette ablösen und die Torte damit dekorieren.



### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Buttercremen können auch mit weniger Zucker zubereitet werden. Durch die Zuckerreduzierung werden sie etwas fester.