

Vanille-Daphne-Torte mit "Auf-Wolke-7-Topper"

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
175 g gesiebter Staubzucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Butter-Creme:

400 ml Milch
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
250 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker

Zum Verzieren:

375 g Crème fraîche
1 EL Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanille-Paste und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

5 Butter-Creme:

Für die Butter-Creme 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 erkalteten Pudding esslöffelweise einrühren.

6 Die Torte mit Creme zusammensetzen und dünn einstreichen. 1 Std. kalt stellen.

7 Zum Verzieren:

Crème fraîche mit Staubzucker steif schlagen und wellenförmig aufstreichen. Die Torte kalt stellen.

8 Bastelanleitung für den Topper:

Für den Topper aus Wäscheklammern, Holzstielen und Streichhölzern ein Flugzeug basteln. Die Doppeldeckerflügel aus Holzstielen mit Bastelkleber an der Wäscheklammer befestigen. Einen Stiel mittig in die Klammer setzen, den anderen Stiel auf die Klammer kleben. Für die hinteren Flügel die Köpfe von drei Streichhölzern anschneiden und auch mittig auf die Wäscheklammer kleben. Draht um Seidenpapier wickeln, Papier in Form schneiden und den Schweif am Flugzeug befestigen.

9 Kleine Drachen aus Bastelkarton ausschneiden und mit Streichhölzern (auch hier vorher die Köpfe abschneiden) ein Kreuz aufkleben. Für den Schweif Seidenpapier in farbigen Band verknoten, in Form schneiden und an dem Drachen befestigen.

10 Aus Bastelfilz unterschiedliche Wolken ausschneiden.

11 Aus Washi-Tape kleine Fahnen basteln indem das Band um lange Spieße geklebt und dann in Form geschnitten wird. Alle weiteren Elemente mit langen Spießern versehen um anschließend die Torte damit zu dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls die Buttercreme gerinnt (flockig wird), 25 g Kokosfett zerlassen und im heißen Zustand langsam mit dem Handmixer (Rührstäbe) unterrühren.