

# Vatertags-Torte

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)  
75 g gesiebter Staubzucker  
5 Eiklar (Größe M)  
75 g Zucker  
150 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Schokolade

### Schoko-Whisky-Buttercreme:

200 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
100 g weiche Butter  
60 ml Whisky

### Zum Tränken:

Whisky

### Zum Verzieren:

500 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar steif schlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Masse in eine befettete, bemehlte, rechteckige Kuchenform (18 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

Den erkalteten Tortenboden 3-mal durchschneiden.

## 2 Schoko-Whisky-Buttercreme:

Schokolade mit Butter und Whisky cremig rühren. Die Torte mit 3/4 der Creme füllen und dabei die Tortenplatten mit etwas Whisky tränken. Oberfläche und Rand mit der übrigen Creme bestreichen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

### 3 Zum Verzieren:

2/3 des Marzipans zu einer Rolle formen. Auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rechteckig (25 x 32 cm) ausrollen und über die Torte legen. Die Seiten etwas andrücken und überstehendes Marzipan abschneiden. Etwas vom Marzipan für Knöpfe und Etikett zur Seite geben. Den Rest zu einer Rolle formen und als Hemdkragen auf die Torte legen.

Das übrige Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und ca. 3 mm dick ausrollen. Den Kragen ausschneiden, über die Marzipanrolle legen und mit Knöpfen verzieren. Krawatte und Brusttasche ausschneiden und auf die Torte legen. Fürs Etikett ein kleines Stück Marzipan ausrollen, rechteckig ausschneiden und in den Hemdkragen legen. Die Glasur in ein Spritztütchen geben und das Etikett mit Initialen verzieren.