

Vatertags-Torte

etwa 16 Stück



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

Creme:

200 g erweichte
Zartbitterschokolade
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:

Für die Masse 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: etwa 40 Minuten

Den erkalteten Tortenboden 3-mal durchschneiden.

2 Creme:

Für die Creme 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. 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 überstehenden 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.

Den übrigen 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.