

Watercolor Cake

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Leichte Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
ca. 125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
80 g glattes Mehl
30 g Speisestärke

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
400 ml Milch
4 EL Zucker
30 g weiche Butter

Zum Einstreichen und Dekorieren:

250 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
¼ l leicht geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl

1 Leicht Sandmasse:

Eier mit Zucker, Salz, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden.

3 Pudding:

Milch mit Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Butter unter den noch heißen Pudding rühren. Die Torten mit dem Pudding zusammensetzen und ca. 30 Min. kalt stellen.

④ **Zum Einstreichen und Dekorieren:**

Mascarpone mit Vanillin Zucker und Sahnesteif glatt rühren. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterrühren. Die Torte mit der Hälfte der Creme einstreichen. Die Hälfte der übrigen Creme in drei Teile aufteilen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die eingefärbten Cremes mit einem Esslöffel abwechselnd auf Tortenrand und Oberfläche geben. Den Tortenrand mit einer Teigkarte und die Oberfläche mit einer Palette glatt streichen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.