

Weihnachtliche Ombré-Torte

ca. 16 Stück



aufwändig

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
220 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
ca. 3 KL Backkakao

Zimt-Creme:

1 ½ Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
375 ml leicht geschlagenes Schlagobers
350 g Sauerrahm
125 g Mascarpone
3 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 ½ KL Zimt

Zum Tränken:

80 ml Orangenlikör

Zum Bestreichen:

200 g passierte Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör

Zum Verzieren und Bestreichen:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke
Eiklar (Größe M)

1 Sandmasse:

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

2 Die Masse in 5 gleiche Portionen teilen. Die erste Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Die zweite Masse mit 1/4 KL vom Kakao einfärben. Die dritte Masse mit 1/2 KL vom Kakao einfärben. Die vierte Masse mit knapp 1 KL vom Kakao einfärben. Die fünfte Masse mit 1 gehäuften KL vom Kakao einfärben. Den Backvorgang mit den 4 Massen bei gleicher Herdeinstellung wiederholen.

4 Zimt-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Schlagobers mit Sauerrahm, Mascarpone, Staubzucker, Vanille-Zucker und Zimt verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren.

5 Zum Tränken:

Den dunkelsten Tortenboden mit etwas vom Orangenlikör tränken und mit 2 EL der zu gelieren beginnenden Zimt-Creme bestreichen. Einen immer helleren Boden auflegen, tränken und mit Creme bestreichen, so dass der helle Boden oben ist. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

6 Zum Bestreichen:

Die Marmelade etwas einkochen lassen und den Likör unterrühren. Die Torte damit bestreichen.

7 Zum Verzieren und Bestreichen:

Die Fondant-Decke aufrollen und mithilfe eines Teigrollers auf 36 cm Ø nachrollen. Die Decke mithilfe der Folie auf die Torte geben und die Folie abziehen. Die Ränder andrücken und abschneiden. Aus dem übrigen Fondant mit einem Ausstecher Schneeflocken ausstechen und mit etwas Eiklar auf der Torte anbringen.

8 Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Orangenlikör kann man auch Orangensaft verwenden.
- Die Torte bis zum Bestreichen fertig stellen und auf Vorrat tiefkühlen.