

Weihnachtliche Topsy-Turvy-Torte

ca. 50 Stück



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse I:

6 Eier (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
300 g glattes Mehl
4 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Backkakao

Biskuitmasse II:

6 Eier (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
300 g glattes Mehl
4 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Backkakao

Orangen-Pudding-Creme:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
100 g Zucker
½ l frisch gepresster Orangensaft
100 ml Orangenlikör
400 ml flüssiges Schlagobers
500 g weiche Butter

Zum Tränken:

100 ml frisch gepresster Orangensaft
100 ml Orangenlikör

Zum Verzieren:

400 g grüner Rollfondant
Zucker
2 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke
200 g roter Rollfondant

1 Biskuitmasse I:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschalen und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. 2/3 der Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die übrige Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Biskuitmasse II:

Die zweite Biskuitmasse gleich zubereiten und backen.

4 Orangen-Pudding-Creme:

Puddingpulver mit Zucker, Orangensaft, Likör und Schlagobers unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und den Pudding bei Raumtemperatur erkalten lassen. Die Butter cremig rühren und löffelweise unter den erkalteten Pudding rühren.

5 Zum Tränken:

Von einem großen und einem kleinen Tortenboden eine dünne Scheibe abschneiden und in einer Rührschüssel zerbröseln. Die beiden abgeschnittenen Tortenböden 1-mal durchschneiden. Den übrigen großen und kleinen Tortenboden waagrecht schräg durchschneiden, so dass 2 Keile entstehen (der dickere Teil der Keile soll 3/4 der Bodenhöhe entsprechen). Orangensaft mit Likör verrühren und alle Tortenböden damit tränken.

- 6 5 gehäufte EL der Creme zur Seite geben. 2 EL Creme mit den Kuchenbröseln verkneten, eine große Kugel formen und kalt stellen. Auf dem waagrechten großen Boden 3 gehäufte EL Creme und auf dem waagrechten kleinen Boden 2 gehäufte EL Creme gleichmäßig verstreichen. Die waagrechten Böden wieder aufsetzen, leicht andrücken und ebenso mit Creme bestreichen. Jeweils einen keilförmigen Boden auflegen und wieder mit 3 bzw. 2 gehäuften EL Creme bestreichen. Die übrigen keilförmigen Tortenböden so auflegen, dass die dickeren Teile übereinanderliegen. Die große und kleine Torte rundherum dünn mit der zur Seite gegebenen Creme einstreichen. Die Torten mind. 3 Std. kalt stellen.

7 Zum Verzieren:

Den grünen Fondant halbieren und jeweils zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln rechteckig (12 x 40 cm) ausrollen. Die Fondantplatten jeweils an den langen Seiten gerade abschneiden. Die Fondantstreifen an den Rand der großen Torte drücken. Die Fondantabschnitte erneut dünn ausrollen und mithilfe einer Lochtülle Ilexblätter ausstechen. Die Blätter mit einem Messer einkerben und mit der Oberseite vorsichtig in Zucker drücken. Die Blätter zum Trocknen über einen Löffelstiel legen.

- 8 Eine Fondantdecke abrollen. Den Springformrand (24 cm Ø) daraufstellen und mit einem scharfen Messer etwas größer als der Springformrand wellig abschneiden. Die Fondantdecke mithilfe der Folie auf die große Torte legen. Die Folie abziehen und die Ränder vorsichtig andrücken (ggf. auf der Rückseite mit etwas Orangenlikör bestreichen). Die Fondant-Abschnitte in Frischhaltefolie gewickelt zur Seite geben.

- 9 Die zweite Fondantdecke abrollen und mithilfe eines Teigrollers etwas größer ausrollen (ca. 36 cm Ø). Die Fondantdecke mithilfe der Folie über die kleine Torte legen und die Folie abziehen. Die Ränder andrücken und abschneiden. Die Fondant-Abschnitte mit dem zur Seite gegebenen weißen Fondant verkneten und zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ausrollen. Mit einem Schneeflocken-Ausstecher verschieden große Schneeflocken ausstechen und auf ein Backpapier legen.

- 10 Den roten Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen. Einen Kreis (20 cm Ø) ausschneiden und daraus einen Viertelkreis ausschneiden. Die Kuchenkugel mit dem Dreiviertelkreis einkleiden und die Schlusstellen gut zusammendrücken. Einige kleine Schneeflocken in den roten Fondant drücken. Aus weißem Fondant eine Halterung für die Christbaumkugel formen und auf der Kuchenkugel anbringen. Aus dem übrigen roten Fondant große und kleine Sterne ausstechen und an die kleine Torte kleben; dabei die Mitte aussparen. Kleine Kugeln formen und in Zucker wälzen. Aus roten und weißen Fondantresten dünne Stangen formen. Jeweils zwei Stangen miteinander verdrehen und vorsichtig zusammenrollen. Die Stangen zu Zuckerstäben formen und trocknen lassen.
- 11 Die große Torte auf eine Tortenplatte setzen. Die kleine Torte so daraufsetzen, dass die Schräge entgegengesetzt ist. Die Christbaumkugel auf die kleine Torte setzen und mit Illexblättern und Kugeln verzieren; bei Bedarf mit etwas Orangenlikör ankleben. Die Schneeflocken mit Orangenlikör auf die große Torte kleben und mit Zuckerstangen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torten können ohne Verzierung auf Vorrat tiefgekühlt werden.
- Die Buttercreme kann auch ohne Orangenlikör zubereitet und die Tortenböden nur mit Orangensaft (200 ml) getränkt werden.