

Weißer Daphne-Torte

12 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Butter-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
50 g Zucker
½ l Zitronensaft
275 ml Wasser
250 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker

Zum Tränken:

2 EL Zitronenlikör
2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

375 g Crème fraîche
1 EL gesiebter Staubzucker

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden 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. 45 Minuten

3 Butter-Creme:

Puddingpulver mit Zucker, Zitronensaft und Wasser unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter Rühren erkalten lassen. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Pudding löffelweise einrühren.

4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.



5 Zum Tränken:

Zitronenlikör mit Zitronensaft verrühren und den unteren Tortenboden damit tränken.

6 Die Tortenböden mit Creme zusammensetzen und dünn einstreichen.

7 Zum Verzieren:

Crème fraîche mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Torte beliebig damit einstreichen und kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Zitronenlikör kann auch durch Zitronensaft und 1 EL Zucker ersetzt werden.
- Sollte die Buttercreme gerinnen, 25 g heißes Kokosfett langsam mit dem Mixer unter die Creme rühren oder die Buttercreme vorsichtig erwärmen und wieder aufschlagen.

