

Winterwald-Torte

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)
70 g gesiebter Staubzucker
5 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
120 g glattes Mehl
40 g heiße, flüssige Butter

Kokos-Creme:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l Kokosmilch
80 g Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 EL Speisestärke
1 EL Kokoslikör
375 ml geschlagenes Schlagobers

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker kurz aufschlagen, Puddingpulver dazugeben, steif schlagen und unter die Dottermasse heben. Das Mehl darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel kurz einrühren.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte, rechteckige Kuchenform (28 x 18 cm) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Kokos-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kokosmilch mit Zucker, Aroma und Stärke vermischen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Gelatine und den Likör einrühren und unter mehrmaligem Rühren erkalten lassen. Bei beginnender Gelierung Schlagobers unterheben.

Zum Aufspritzen:

⅛ l flüssiges Schlagobers
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen und Verzieren:

Kokosette
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Tropfen Rum

- 4 Die erkaltete Torte 3-mal durchschneiden. Die Tortenböden mit je 1/4 der Creme bestreichen und die Torte zusammensetzen. Mit der übrigen Creme Oberfläche und Rand einstreichen.
- 5 **Zum Aufspritzen:**
Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Für die Schneemänner verschieden große Tupfen auf die Oberfläche spritzen.
- 6 **Zum Bestreuen und Verzieren:**
Etwas Kokosette mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und die Schneemänner damit leicht bestreuen. Die Torte mit dem übrigen Kokosette bestreuen.
- 7 Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Schneemann und -frau damit verzieren und mit der übrigen Glasur Tannenbäume und ein Herz auf ein Backpapier spritzen. Nach dem Erstarren der Glasur die Torte damit verzieren und kalt stellen.