

Würfeltorte

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
4 Dotter (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
120 g glutenfreies Mehl

Puddingfüllung:

½ l Orangensaft
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack

Zum Verzieren und Bestreuen:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
würfelig geschnittenes Biskuit
Staubzucker

1 Biskuitmasse:

Eiklar mit Zucker steif schlagen. Dotter mit Zucker und Aromen aufschlagen und unter den Eischnee heben. Das Mehl darübersieben und unterheben.

2 Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heissluft 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Von der abgekühlten Biskuitplatte der Länge nach einen 5 cm breiten Streifen abschneiden. Den Biskuitstreifen für die Verzierung in Würfel schneiden. Die Biskuitplatte der Breite nach halbieren.



④ Puddingfüllung:

Orangensaft mit Zucker und Tortengelee gut verrühren und mit Puddingpulver unter Rühren aufkochen. Die Hälfte des heißen Puddings auf eine Biskuitplatte streichen. Mit der zweiten Biskuitplatte abdecken und vorsichtig andrücken. Den übrigen Pudding darauf streichen und 1 Std. kalt stellen.

⑤ Zum Verzieren und Bestreuen:

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Torte mit Schlagobers und mit Staubzucker bestreuten Biskuitwürfeln beliebig verzieren.

