

# DR. OETKER

# NEUE

# MODETORTEN

Weltbild  
BACK  
Klassiker



Weltbild

**DR. OETKER**  
**NEUE MODETORTEN**

**DR. OETKER**  
**NEUE**  
**MODETORTEN**



**Weltbild**

# ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

## **ARBEITSSCHRITTE**

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

## **ZUBEREITUNGSZEIT UND BACKZEIT**

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeiten, sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen.

## **BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN**

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gebäck gar ist. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

## **EINSCHUBHÖHE**

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

## **HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN**

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

## **ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE**

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius

## **KALORIEN-/NÄHRWERTANGABEN**

E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorie

# INHALT

## TORTEN

Schneeflöckchentorte	6
Schokokusstorte mit Mandarinen	8
Zebra-Crashtorte	10
Windbeutelorte	12
Hagebutten-Schmand-Torte mit Pflaumen	14
Weißer Mousse-Torte	16
Naked Pannacotta-Mokka-Torte	18
Marmorierter Eierlikörtorte	20
Naked Erdnusstorte	22
Stracciatella-Torte mit Löffeln	24
Gletschertorte	26
Altbierorte	28
Orangenkeks-Torte	30
Zitronen-Fächertorte	32
Snowball-Kuppel	34
Stricknadelorte (Titelrezept)	36
Knusper-Keks-Torte	38
Sunshine-Torte	40
Mohntorte mit Rhabarbercreme	42
Himbeer-Tiramisu-Torte	44
Limotorte	46
Presstorte	48
Froschkönig-Torte	50

## KUCHEN AUS DER FORM

Haferflockenkuchen	52
Schoko-Bananen-Kuppel	54
Partywürfel	56
Roter Samtkuchen	58
Apfelkuchen mit Biskuitguss	60
Regenbogenkuchen	62

## KUCHEN VOM BLECH

Pflaumen-Tiramisu-Schnitten	64
Mandel-Rahmkuchen	66
Etagen-Kuchen	68
Prinzen-Nougat-Würfel	70
Spiegeleierkuchen	72
Cola-Kuchen	74
Nuss-Aprikosen-Schnitten	76
Mallorcakuchen	78
Möhren-Ingwer-Kuchen	80
Trümmerkuchen	82
Orangen-Kokos-Schnittchen	84
Mandel-Pannacotta-Himbeer-Schnitten	86
Zwieback-Streusel-Kuchen	88
Apfel-Makronen-Torte	90
Haselnuss-Mokka-Kuchen	92
Register	95
Impressum	96

# SCHNEEFLÖCKCHENTORTE

## ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE FÜR DEN BISKUITTEIG:

2 Eier (Größe M)  
2–3 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Backpulver

## FÜR DIE VANILLE- KOKOS-CREME:

1 ½ Pck. Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
75 g Zucker  
500 ml Milch (1,5 % Fett)  
200 g Butter

2 EL Aprikosenkonfitüre

## FÜR DEN BELAG:

480 g abgetropfte Aprikosen-  
hälften (aus der Dose)  
50 g abgetropfte, halbierte  
Cocktailkirschen  
(aus dem Glas)  
250 g Magerquark  
150 g Kokosraspel

etwa 25 g Kokosraspel

## PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 46 g, kcal: 377

## ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

## BACKZEIT:

20–25 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig Eier und Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**3.** Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Biskuitboden **20–25 Minuten backen.**

**4.** Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen.

**5.** Für die Vanille-Kokos-Creme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Butter unterrühren und den Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

**6.** Den Biskuitboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den Boden stellen.

**7.** Für den Belag die Aprikosenhälften mit Küchenpapier trocken tupfen. 3–4 Aprikosenhälften zum Garnieren beiseitelegen. In jede Vertiefung der Aprikosenhälften eine Kirschhälfte geben und mit der Schnittfläche nach unten gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

**8.** Quark und Kokosraspel unter den Pudding rühren. Die Creme auf den Aprikosenhälften verteilen und wellenartig verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**9.** Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit Kokosraspeln bestreuen. Die beiseitegelegten Aprikosenhälften in Spalten schneiden, in Kokosraspeln wälzen und die Torte damit garnieren.

## TIPP:

Sie können die Torte bereits 1 Tag vor dem Servieren bis einschließlich Punkt 8 zubereiten und in den Kühlschrank stellen.



# SCHOKOKUSSTORTE MIT MANDARINEN

## ZUTATEN FÜR 14–16 STÜCKE FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
175 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver

## FÜR DIE FÜLLUNG:

3 Blatt weiße Gelatine  
12 Schokoküsse  
250 g Speisequark (40 % Fett)  
1 TL Zitronensaft  
25 g Zucker  
150 g saure Sahne  
500 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
3 Pck. Sahnesteif  
350 g abgetropfte Mandarinen  
(aus der Dose)

evtl. einige Zitronenmelisse-  
blättchen

## PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 17 g, Kh: 44 g, kcal: 359

## ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

## BACKZEIT:

25–30 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig Eier und Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**3.** Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten.

**4.** Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Biskuitboden **25–30 Minuten backen**.

**5.** Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

**6.** Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Waffeln der Schokoküsse vorsichtig abtrennen, halbieren oder vierteln und zum Garnieren beiseitelegen.

**7.** Die Schaummasse mit Quark, Zitronensaft, Zucker und saurer Sahne verrühren.

**8.** Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und portionsweise unter die Quarkmasse heben.

**9.** Von den Mandarinen 14–16 Stück zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen Mandarinen auf dem unteren Boden verteilen. Etwa zwei Drittel der Quarkcreme gleichmäßig darauf verstreichen und den oberen Boden daraufsetzen. Mit der restlichen Quarkcreme Tortenoberfläche und -rand bestreichen. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

**10.** Die Torte mit den beiseitegelegten Schokokusswaffeln, Mandarinen und nach Belieben mit abgespülten trocken getupften Zitronenmelisseblättchen garnieren.

## TIPP:

Sie können die Torte bereits 1 Tag vor dem Servieren bis einschließlich Punkt 9 zubereiten und in den Kühlschrank stellen.



# ZEBRA-CRASHTORTE

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

### FÜR DEN TEIG:

3 Eier (Größe M)  
 150 g Zucker  
 1 Pck. Vanillin-Zucker  
 125 ml Speiseöl,  
 z. B. Sonnenblumenöl  
 200 g Weizenmehl  
 3 gestr. TL Backpulver  
 1 EL gesiebtes Kakaopulver  
 1 EL Milch oder Wasser

### FÜR DIE FÜLLUNG:

6 Blatt weiße Gelatine  
 600 g Joghurt (etwa 10 % Fett)  
 40 g Zucker  
 300 g kleine Erdbeeren  
 175 g abgetropfte Mandarinen  
 (aus der Dose)  
 2 EL Mandarinsaft  
 (aus der Dose)  
 200 g Schlagsahne  
 (mind. 30 % Fett)

### PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 23 g, Kh: 35 g, kcal: 372

### ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Kühlzeit

### BACKZEIT:

35–40 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) in etwa 2 Minuten schaumig rühren. Speiseöl unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte Kakao und Milch oder Wasser rühren.

**3.** Für das Zebromuster zunächst gut 2 Esslöffel des dunklen Teiges in die Mitte einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben (nicht verstreichen). Auf den dunklen Teig gut 2 Esslöffel des hellen Teiges geben (nicht daneben). Die Vorgänge wiederholen, bis beide Teige aufgebraucht sind. Den Teig nicht glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden **35–40 Minuten backen.**

**4.** Den Tortenboden aus der Form lösen und mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Tortenboden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, Backpapier entfernen. Einen Tortenring darzustellen. Den oberen Tortenboden in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

**5.** Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker verrühren. Erdbeeren putzen, abspülen, abtropfen lassen und entstielen. Größere Erdbeeren halbieren. Von den Mandarinen den Saft auffangen und 2 Esslöffel Saft abmessen.

**6.** Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Abgemessenen Mandarinsaft unterrühren. Gelatine zunächst mit 2–3 Esslöffeln des Joghurts verrühren, dann unter den restlichen Joghurt rühren. Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

**7.** Jeweils ein Drittel der Kuchenwürfel und Früchte unregelmäßig auf dem unteren Tortenboden verteilen. Ein Drittel der Joghurtmasse in die Zwischenräume geben. Alle Kuchenwürfel, Früchte und Joghurtmasse wie beschrieben verarbeiten, bis alles aufgebraucht ist. Die Crashtorte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### TIPPS:

Die kleinen Randstücke des oberen Tortenbodens nicht verwenden. Diese evtl. zerbröseln und auf den oberen Tortenrand streuen. Die Torte am Vortag zubereiten und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.



# WINDBEUTELTORTE

## ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE FÜR DEN BRANDTEIG:

400 ml Wasser  
150 g Butter  
1 Prise Salz  
270 g Weizenmehl  
6 Eier (Größe M)

## FÜR DIE VANILLECREME:

600 ml Milch (3,5 % Fett)  
2 Pck. Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
400 g Schlagsahne  
140 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Vanilleschote

## FÜR DIE VANILLESAHNE:

3 Blatt weiße Gelatine  
800 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
140 g Zucker

## FÜR DIE SCHOKOLADEN- SAUCE:

200 g Schlagsahne  
200 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaanteil)

etwas Puderzucker

## PRO STÜCK:

E: 9 g, F: 50 g, Kh: 44 g, kcal: 659

## ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten, ohne Kühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 30 Minuten

**1.** Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Auf ein Backpapier einen Kreis (Ø etwa 28 cm) zeichnen.

**2.** Den Backofen vorheizen. Heißluft: etwa 200 °C

**3.** Für den Brandteig Wasser mit Butter und Salz am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben. Etwas abkühlen lassen. 5 Eier nacheinander mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verschlagen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt.

**4.** Den Teig in einen großen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 12 mm) geben und zunächst den vorgezeichneten Kreis dünn mit dem Teig ausspritzen. Insgesamt 64 walnussgroße Tupfen auf den zwei Backblechen verteilen. Die Backbleche zusammen in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Brandteigboden und die -tupfen **etwa 30 Minuten backen.**

**5.** Den Brandteigboden und die -tupfen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

**6.** Für die Vanillecreme 200 ml von der Milch mit Pudding-Pulver anrühren. Restliche Milch, Sahne, Zucker und Vanille-Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Vanilleschote in die Sahnemilch geben und zum Kochen bringen. Vanillemark beiseitelegen.

**7.** Angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Sahnemilch rühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Frischhaltefolie direkt auf die Vanillecreme legen. Vanillecreme abkühlen lassen und im Kühlschrank erkalten lassen.

**8.** Den Brandteigboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring (10 cm Höhe) darumlegen (evtl. mit einem Klebestreifen festkleben). Die Unterseite der Windbeutel mit der Sterntülle „aufbohren“. Die Vanillecreme glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø 3–4 mm) füllen. Die Vanillecreme in die Windbeutel spritzen. Restliche Vanillecreme auf den Brandteigboden streichen. 25 gefüllte Windbeutel daraufsetzen.

**9.** Für die Vanillesahne Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Zucker und beiseitegestelltem Vanillemark in 2 Portionen steif schlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in



einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

**10.** Gelatine zunächst mit 2 Esslöffeln der Sahne verrühren. Dann unter die restliche Sahne rühren. Die Hälfte der Vanillesahne auf den 25 Windbeuteln in dem Tortenring verstreichen. Wieder 25 gefüllte Windbeutel daraufsetzen. Die restliche Vanillesahne daraufgeben und glatt streichen. Die restlichen 14 gefüllten Windbeutel darauf verteilen. Die Torte mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**11.** Für die Schokoladensauce Sahne in einem Topf erwärmen (nicht zu heiß werden lassen). Kuvertüre grob hacken und in der Sahne unter Rühren schmelzen. Die Schokoladensauce abkühlen lassen, bis sie dickflüssig ist.

**12.** Den Tortenring lösen und entfernen. Etwas von der Schokoladensauce auf die Tortenoberfläche träufeln. Die Windbeutelorte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Restliche Schokoladensauce dazureichen.

# HAGEBUTTEN-SCHMAND-TORTE MIT PFLAUMEN

## ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

### ZUM VORBEREITEN:

125 g Trockenpflaumen,  
entsteint  
150 ml Rotwein

### FÜR DEN TEIG:

80 g Butter  
80 g brauner Rohrzucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g Dinkelmehl (Type 640)  
1 ½ gestr. TL Backpulver  
50 g gehackte Walnusskerne

### FÜR DEN BELAG:

12 Blatt weiße Gelatine  
750 g Schmand (Sauerrahm)  
25 g Puderzucker  
450 g Hagebutten-Fruchtaufstrich (Fruchtanteil 55 % oder 75 %)

### ZUM GARNIEREN UND VERZIEREN:

etwa 2 EL Zartbitter-  
Raspelschokolade  
etwa 1 EL Hagebutten-  
Fruchtaufstrich

### PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 17 g, Kh: 36 g, kcal: 331

### ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Durchzieh-  
und Kühlzeit

### BACKZEIT:

etwa 25 Minuten

**1.** Zum Vorbereiten die Pflaumen in eine kleine Schüssel geben, mit Rotwein übergießen und am besten über Nacht durchziehen lassen. Dann die Pflaumen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

**2.** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Für den Teig 4 abgetropfte Pflaumen in Stücke schneiden. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**4.** Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver und Walnusskernen mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Pflaumenstücke unterheben.

**5.** Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden **etwa 25 Minuten backen.**

**6.** Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Boden erkalten lassen, dann auf eine Tortenplatte legen. Mitgebackenes Backpapier entfernen. Einen Tortenring um den Tortenboden legen.

**7.** Für den Belag von den abgetropften Pflaumen 3 Pflaumen zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Pflaumen in kleine Stücke schneiden.

**8.** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Puderzucker und Hagebutten-Fruchtaufstrich in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren.

**9.** Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Schmandcreme verrühren, dann unter die restliche Schmandcreme rühren.

**10.** Die Hälfte der Hagebutten-Schmandcreme auf dem Gebäckboden verteilen und glatt streichen. Die Torte etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die klein geschnittenen Pflaumen auf der Schmandcreme verteilen. Die restliche Schmandcreme darauf glatt verstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**11.** Zum Garnieren und Verzieren den Tortenring lösen und entfernen. Die beiseitegelegten Pflaumen in Spalten schneiden. Die Tortenoberfläche mit den Pflaumen-spalten garnieren. Mit Raspelschokolade und Fruchtaufstrich verzieren.



# WEISSE MOUSSE-TORTE

## ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

### ZUM VORBEREITEN:

100 g gem. Mandeln

### FÜR DEN BISKUITTEIG:

8 Eier (Größe M)

140 g Zucker

140 g Weizenmehl

### ZUM BETRÄUFELN:

150 ml Orangensaft

### FÜR DIE CREME:

5 Blatt weiße Gelatine

150 g weiße Kuvertüre

800 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

60 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

300 g TK-Himbeeren

200 g weiße Kuvertüre

### PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 32 g, Kh: 37 g, kcal: 470

### ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

### BACKZEIT:

etwa 50 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Zum Vorbereiten die Mandeln auf einem Backblech verteilen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Mandeln in etwa 12 Minuten unter Wenden goldbraun rösten. Das Backblech aus dem Backofen nehmen. Mandeln erkalten lassen.

**3.** Für den Teig Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit den Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Biskuitboden **etwa 50 Minuten backen.**

**4.** Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte des Orangensaftes beträufeln.

**5.** Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre klein hacken, mit 200 g Sahne in einem Topf im Wasserbad

bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Gelatine ausdrücken und in der Schokoladensahne unter Rühren auflösen. Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. Schokoladensahne handwarm abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. 3 Esslöffel der Sahne unter die Schokosahne rühren. dann die restliche Sahne unterheben.

**6.** Die gefrorenen Himbeeren auf dem unteren Biskuitboden verteilen. Die Hälfte der Schokoladen-Sahne-Creme daraufgeben und glatt streichen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen. Mit dem restlichen Orangensaft beträufeln. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Schokoladen-Sahne-Creme bestreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**7.** Kuvertüre in Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Gut die Hälfte der Kuvertüre in 2 Streifen (je etwa 6 x 45 cm) auf eine gekühlte Marmorplatte streichen. Kuvertüre fest werden lassen, mit einem Spachtel abschaben und an den Tortenrand drücken.

**8.** Restliche Kuvertüre sehr dünn auf die Marmorplatte streichen und fest werden lassen. Kuvertüre mit einem Spachtel abschaben und auf die Torte streuen.

