

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit dem Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit dem Butterkrem. Die Seiten bestreut man mit abgezogenen gehackten Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind, dann verziert man die Oberfläche mit gespritztem Butterkrem.

Anmerkung: Man kann an Stelle der Zitrone auch eine Apfelsine verwenden und zur Verzierung Apfelsinenspalten nehmen.

Butterfremtorte*) (siehe Abbildung 20).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Badin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 175—200 g Butter, 50 g Kokosfett.

Zutaten zur Verzierung: 25 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Badin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Butterkremes: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit dem Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit dem Butterkrem. Die Ränder der Torte bestreut man mit abgezogenen, geriebenen Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind. Dann verziert man die Oberfläche mit gespritztem Butterkrem.

Anmerkung: Um die Torte längere Zeit frisch zu erhalten, kann man bei Zugabe des Eierschnees 75 g zerlassene, auf Handwärme abgekühlte Butter unter den Teig ziehen.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäude“ (Allgemeines) sowie „Butterkrem“ Seite 17, 18 und 19.

Arrak-Butterfremtorte*).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Badin“, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Gläschen Dr. Oetker Arrak-Aroma, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter, 125 g Johannisbeermarmelade.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Badin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Kreams: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, würzt ihn mit 1 Gläschen Dr. Oetker Arrak-Aroma, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, bestreicht den untersten Boden mit Johannisbeermarmelade, setzt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Arrak-Butterkrem und wiederholt dieses mit dem dritten Boden. Zum Verzieren benutzt man denselben Krem.

Mokka-Schokoladen-Butterfremtorte*) (siehe Abbildung 21).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Badin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem:

1. zum Kaffeeaufguß: ⅓ Liter Milch, 25 g gemahlener Kaffee,
2. zum Krem: ⅓ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Gala-Schokoladen-Puddingpulver, ¼ Liter Milch, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Badin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäude“ (Allgemeines) sowie „Butterkrem“ Seite 17, 18 und 19.