

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.

die gut vermengte Masse in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt sie 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Kreams: Von $\frac{1}{8}$ Liter Milch und dem gemahlenen Kaffee stellt man einen Kaffeeauszug her, indem man beides zusammen aufkocht, dann 5 Minuten ziehen läßt und durch ein Sieb gibt. $\frac{1}{8}$ Liter Milch verquirlt man mit dem Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker Gala-Schokoladen-Puddingpulver, bringt indessen $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit dem Zucker und Kaffeeauszug zum Kochen, gibt die Anrührmasse und das Kokosfett hinein und läßt unter Rühren gut durchkochen, nimmt vom Feuer und schlägt den Pudding kalt. Die Butter rührt man schaumig und gibt langsam löffelweise unter stetem Rühren den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding hinzu.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, gibt den Kream dazwischen und setzt sie zusammen. Die Oberfläche und Seiten bestreicht man ebenfalls mit Kream und verziert mit gespritztem Butterkrem.

Schokoladennußtorte*) (siehe Abbildung 22).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 30 g Kakaó, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 25 g Kokosfett, 80 g Butter, 125 g geriebene oder gewiegte Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Schokoladenguß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakaó, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Bestreuen des Randes: Etwa 50 g Schokoladenstreusel.

Spritzguß: $\frac{1}{2}$ Eiweiß, so viel Puderzucker, wie das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakaó hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{4}$ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt

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

löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Unter den fertigen Kream bringt man die Haselnüsse und das Rum-Aroma.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht 2 Scheiben mit Kream und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten der Torte bestreicht man mit Schokoladenguß, bestreut die Seiten und einen etwa 2 cm breiten Rand der Oberfläche mit Schokoladenstreusel und verziert die Mitte der Torte nach Belieben mit dem Spritzguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó gemischt und mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse gerührt.

Zubereitung des Spritzgusses: Das Eiweiß wird mit so viel gesiebttem Puderzucker verrührt, wie es aufzunehmen vermag. Dann schlägt man das Ganze, bis der Guß steif ist, und bringt ihn in eine kleine, aus Pergamentpapier gedrehte Tüte, von der ein Teil der Spitze abgeschnitten wird.

Ostertorte*).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Butter.

Zutaten zum Kream: $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 12 g Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 30 g Zucker, 15 g Kokosfett, 50 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Marmelade oder Konfitüre (Himbeer, Erdbeer oder Johannisbeer).

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser, $\frac{1}{2}$ Blatt Dr. Oetker rote Regina-Gelatine.

Zutaten zum Spritzguß: 1 knappes halbes Eiweiß, so viel Puderzucker, wie das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen 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: Mit 2 Eßlöffeln von der Milch rührt man 12 g Vanille-Puddingpulver an, bringt indessen die übrige Milch und

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