

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 Kreams: Von $\frac{3}{4}$ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt den Kream unter weiterem Rühren gut durchkochen. Dann nimmt man ihn vom Feuer, löst die eingeweichte Gelatine darin auf und schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis sie kalt und halb erstarrt ist, sich aber noch gut streichen läßt.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, füllt ihn mit Kream, überzieht ihn mit dem Kaffeezuckerguß und bestreut ihn mit dem Krokant.

Zubereitung des Gusses: 5—6 Eßlöffel Wasser bringt man mit dem gemahlene Kaffee zum Kochen, nimmt vom Feuer, läßt 3 Minuten stehen und seiht durch. Den gesiebten Puderzucker löst man mit 4—5 Eßlöffel dieses Kaffeeauszuges auf und gibt den Guß über die Torte.

Zubereitung der Verzierung: 125 g abgezogene, gehackte Mandeln gibt man in einen Eßlöffel gebräunten Zucker (den Topf fettet man dazu mit einer Messerspitze Butter vorher ein) und läßt sie unter stetem Rühren bei gelinder Flamme hell bräunen, nimmt vom Feuer, läßt erkalten, zerstößt die harte Masse und streut sie dann über den etwas erhärteten Zuckerguß auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Götterspeise-Schaumtorte (siehe Abbildung 25).

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“.

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Kirsch-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 125 g Erdbeer-Konfitüre, $\frac{1}{8}$ Liter flüssige Sahne.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ Eßlöffel heißes Wasser, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zur Verzierung: 20 g Puderzucker, einige Tropfen aufgelöste Dr. Oetker rote Regina-Gelatine, etwas zurückbehaltene, geschlagene Sahne.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ 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 der Füllung: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Kirsch-Geschmack nach Vorschrift auf, gibt etwas erkaltet das Rum-Aroma dazu, schlägt die Speise, sobald sie anfängt dicklich zu werden, mit dem Schneebesen zu einem festen Schaum und unterzieht die steif geschlagene und mit der Konfitüre untermengte Schlagsahne.

Die Torte wird erkaltet zweimal durchgeschnitten und gefüllt. Zu beachten ist, daß der Schaum schnell aufgetragen wird, da er sonst zu fest wird und sich nicht mehr glattstreichen läßt. Die fertige Torte überzieht man mit einem weißen Zuckerguß, den man in sich mustert. Man kann sie noch beliebig durch Aufspritzen von Schlagsahne verzieren.

Herstellung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem heißen Wasser und Rum-Aroma zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Herstellung der Verzierung: Man stellt einen festen Guß her aus 20 g gesiebttem Puderzucker und einigen Tropfen im Wasserbad aufgelöster roter Gelatine, taucht eine Gabel in diesen farbigen Guß und zieht auf der noch weichen, weißen Tortenglasur beliebige Muster.

Rumtorte (siehe Abbildung 26).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 100 g Weißbrotkrümel, 250 g Himbeer-Konfitüre, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zum Bestreuen des Randes: Etwas Kokosnußraspel oder Spaltmandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann 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 bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die fein geriebenen Weißbrotkrümel werden mit allen anderen Zutaten gut vermengt.

Den erkalteten Boden schneidet man zweimal durch, bestreicht eine Scheibe mit der Füllung, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht auch diese mit

Füllung und legt den dritten Boden darüber. Nun wird auch der Rand der Torte mit der Füllung versehen und danach mit gerösteten Kokosnußraspeln oder Spaltmandeln bestreut. Die Oberfläche der Torte überzieht man mit dem Zuckerguß, den man nach Belieben noch in sich verzieren oder nach dem Festwerden mit Marmelade besprühen kann.

Zubereitung des Gusses: Den Vanillinzucker löst man in dem heißen Wasser auf, fügt den gesiebten Puderzucker und das Rum-Aroma hinzu und verrührt alles zu einer dickflüssigen Masse.

Schichttorte (siehe Abbildung 27).

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“, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 Teelöffel Kakaó.

Zutaten zur Füllung: 4 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Eßlöffel Zucker = 25 g, 125 g Aprikosen-Marmelade.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Blatt Dr. Oetker rote Regina-Gelatine, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. $\frac{1}{3}$ des fertigen Teiges nimmt man ab und untermischt noch das Puddingpulver und den Kakaó. Man füllt die beiden Teige in 2 gleich große Springformen, die gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt sind, und backt sie in etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Erfaltet legt man den dunklen Boden auf eine gerade Fläche (Teller, Emailleplatte, Kuchenbrett) und tränkt den Boden mit $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, dem man 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma und 1 Eßlöffel Zucker beigefügt hat. Inzwischen schneidet man den hellen Boden einmal durch, bestreicht die untere Scheibe mit Aprikosen-Marmelade, setzt den gut durchzogenen, etwas weich gewordenen dunklen Boden vorsichtig darauf, dann den hellen Boden darüber und überzieht die Torte mit einem Rum-Zuckerguß, den man mit aufgelöster roter Gelatine beliebig rot färbt. Man kann die Torte mit Schlagahne verzieren.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Rum-Aroma und der im heißen Wasserbad aufgelösten Gelatine, sowie dem nötigen heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Sachertorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 3 Eier, 125 g sehr feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Wasser, 125 g geriebene Schokolade, 125 g mit der Schale geriebene Mandeln, 65 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zum Bestreichen: 100 g Aprikosenkonfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 20 g Kakaó, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Bestreuen: 15—20 g Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Eigelb, Zucker und Vanillinzucker hinzu, untermengt das Wasser und unterrührt langsam, löffelweise abwechselnd die Schokolade und Mandeln. Dann gibt man vorsichtig das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und das Puddingpulver unter die Masse und unterzieht den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und backt bei schwacher Mittelhitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Den erkalteten Tortenboden bestreicht man mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat. Dann überzieht man die Torte mit dem Schokoladenguß und streut auf die Oberfläche einen kleinen Rand mit abgezogenen, gehackten oder geriebenen Mandeln.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kokosfett dazugegeben.

Schokoladentorte mit Sahnenußfüllung.

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“, 50 g Kakaó, 125 g Butter, 10 Stück bittere Mandeln.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter flüssige, süße Sahne, 150 g Nüsse, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakaó, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, einige Walnüsse zur Verzierung.

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, den steif geschlagenen Eierschnee und die geriebenen Mandeln. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter bedeckt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.