

Oberzent-Torte



Du brauchst für den Biskuit:

6 Eigelb und 6 Eiweiß
6 Esslöffel heißes Wasser
120 Gramm Zucker
100 Gramm Mehl
100 Gramm Speisestärke

Du brauchst für die Buttercreme:

250 Gramm zimmerwarme (wichtig!) Butter
1 Päckchen Puddingpulver
500 Milliliter Milch
2 Esslöffel Zucker
50 Gramm Puderzucker
Das Innere von einer Vanilleschote
1 Dose Mandarinen

Du brauchst für die Dekoration:

100 Gramm Zartbitterschokolade

So machst du's richtig:

a) Biskuitboden:

- 1.) Pinsle eine Springform mit Butter aus und bemehle sie dann.
- 2.) Heize den Backofen auf 180 Grad vor.
- 3.) Trenne die Eier und gib das Eiweiß in eine Schüssel und das Eigelb in eine andere.
- 4.) Gib zu dem Eigelb 6 Esslöffel warmes Wasser.
- 5.) Rühre dieses Eigelb nun mindestens 10 Minuten, bis sich die Form und Farbe komplett geändert hat!
- 6.) Gib nun den Zucker hinzu und rühre nochmals mindestens 5 Minuten.
- 7.) Gib das Mehl und die Speisestärke in eine weitere Schüssel und mische das Ganze.
- 8.) Gib nun dieses Mehlgemisch auf die Eigelbmasse (hineinsieben!)
- 9.) Rühre nochmals kräftig durch.
- 10.) Schlage nun das Eiweiß steif.
- 11.) Gib das Eiweiß auf die Eigelbmasse und rühre nun mit einem Spatel das Ganze sanft

durch, so dass das Eiweiß fluffig bleibt!

- 12.) Dann sofort in den Ofen mit dem Teig!
- 13.) Backe den Biskuitboden 40 Minuten.
- 14.) Nimm den Boden aus dem Ofen und lass ihn kalt werden. (In der Zwischenzeit kannst du den Pudding kochen! Man kann den Pudding aber auch am Vortag machen!)

b) Pudding:

- 1.) Gib das Puddingpulver mit 2 Esslöffel von der Milch in einen Behälter.
- 2.) Gib 2 Esslöffel Zucker hinzu und mische das Ganze, so dass eine Flüssigkeit ohne Klümpchen entsteht.
- 3.) Gib den Rest der 500 Milliliter Milch in einen Topf und koche die Milch auf (ACHTUNG: Beim Kochen von Milch musst du immer am Herd stehen bleiben und rühren, sonst brennt die Milch gnadenlos an!)
- 4.) Wenn die Milch kocht, sofort vom Herd nehmen und die Pulverflüssigkeit hineingeben.
- 5.) Koche das Ganze noch mal ganz kurz auf und nimm es vom Herd. Fülle den Pudding in einen Behälter und gib Klarsichtfolie auf den Pudding, damit sich keine Haut bilden kann.
- 6.) Lass den Pudding kalt werden (So kannst du übrigens auch Pudding als Nachtisch zubereiten!)

c) Buttercreme: Keine Angst, die gelingt dir garantiert, wenn Butter und Pudding zimmerwarm sind.

- 1.) Gib die Butter in eine Schüssel und rühre sie geschmeidig.
- 2.) Nimm nun den kalten Pudding und gib ihn Esslöffel für Esslöffel in die Butter und rühre immer wieder mit einem Handmixer um!
- 3.) Schneide die Vanilleschote längs auf und kratze mithilfe des Stiels von einem Kaffeelöffel das Mark heraus. Dies gibst du auch in die Buttermasse und rührst noch mal um.
- 4.) Fertig ist die Buttercreme!
- 5.) Schneide nun den Biskuitboden, wenn er kalt ist, zweimal in der Mitte durch. Sollte er an einer Stelle brechen: Gar kein Problem, du kannst es am Ende wieder so zusammenpuzzeln, wie der Boden zusammen gehört. Nur der unterste Teil des Bodens muss heil bleiben!
- 6.) Gib nun so viel Buttermasse auf den untersten Boden, dass alles bedeckt ist. Jetzt kannst du Mandarinen drauflegen.
- 7.) Lege nun den mittleren Boden auf den unteren.
- 8.) Gib dann auch auf diesen Boden so viel Buttermasse, dass alles bedeckt ist.
- 9.) Lege den oberen Boden auf die Torte.
- 10.) Streiche nun mithilfe einer Winkelpalette oder eines Messers den Rand mit Buttermasse ein.
- 11.) Am Schluss gibst du den kompletten Rest der Buttercreme oben auf die Torte und streichst alles glatt.
- 12.) Nun musst du mit einem Torteneinteiler die Torte oben einteilen (geht auch mit einem Messer).

d) Dekor:

- 1.) Schmelze die Schokolade in einem Wasserbad oder einem Simmertopf.
- 2.) Nimm nun den Stiel eines Löffels und streiche damit kleine Gitter mit Schokolade auf ein Stück Backpapier (mach 20 Gitter, dann hast du noch ein paar auf Reserve. Wenn du sie nicht brauchst, kannst du sie ja vernaschen!)
- 3.) Gib die Gitter für einige Zeit in den Kühlschrank, bis sie fest sind.
- 4.) Nimm nun ein Messer und kratze die Gitter vorsichtig ab und gib sie auf die Torte!