

Rezept

# Oster-Buttercremetorte in Pastellfarben

Ein Rezept von Oster-Buttercremetorte in Pastellfarben, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

1 Bio-Orange	150 g weiche Butter
1 Prise Salz	350 g Zucker
6 Eier (M)	250 g Mehl
1 Pck. Backpulver	300 g gemahlene Haselnüsse

### Für die Buttercreme:

300 g weiche Butter	400 g Puderzucker
400 g Doppelrahmfrischkäse	mintfarbene Lebensmittelfarbe

### Für Füllung und Deko:

1 Mango	200 g Marzipanrohmasse
6 EL Puderzucker	gelbe, rosa und hellblaue Lebensmittelfarbe (Paste)
1 TL Kakaopulver	

### Außerdem:

Butter für die Form	Puderzucker zum Arbeiten
---------------------	--------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (ø 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 31 g F, 6 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
2. Für den Teig die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 80 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Orangenschale und -saft zugeben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.
3. Die Kuchen danach waagrecht halbieren. Drei Böden beiseitelegen, den vierten Boden in einer Schüssel fein zerbröseln.

4. Für die Buttercreme die Butter cremig rühren. Den Puderzucker in zwei Portionen darübersieben und untermischen. Den Frischkäse und einige Tropfen Lebensmittelfarbe einrühren. Von der Creme 2 EL abnehmen, mit den Kuchenbröseln vermischen und aus der Masse vier Eier formen. Die Kucheneier kühlen.

---

5. Für die Füllung die Mango schälen, das Fruchtfleisch flach vom Stein schneiden und klein würfeln. Einen Tortenboden auf das Cake Board setzen. 3 EL Buttercreme darauf verstreichen und die Hälfte der Mangowürfel darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen, wieder mit 3 EL Buttercreme bestreichen und die restliche Mango daraufstreuen. Mit dem dritten Boden abdecken. Die Torte rundum mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

---

6. Für die Deko das Marzipan weich kneten und in vier Portionen teilen. Je 1 ½ EL Puderzucker unterkneten und je eine Portion gelb, rosa und hellblau einfärben, die letzte Portion hell belassen. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen, das Marzipan dünn ausrollen und Ovale (4-5 cm) ausschneiden. Die Kucheneier mit den Ovalen umhüllen. Eine zweite Schicht Buttercreme glatt auf der Torte auftragen und die bunten Kucheneier in der Tortenmitte platzieren.

---

7. Das Kakaopulver mit 4 TL lauwarmem Wasser mischen. Den Pinsel mit der Spitze in die Kakaolösung dippen und die Torte damit bespritzen. Dabei nicht zu viel Kakaolösung mit dem Pinsel aufnehmen und mit einer Klopfbewegung aus dem Handgelenk arbeiten. Die Torte so rundherum mit Kakaotöpfchen verzieren.