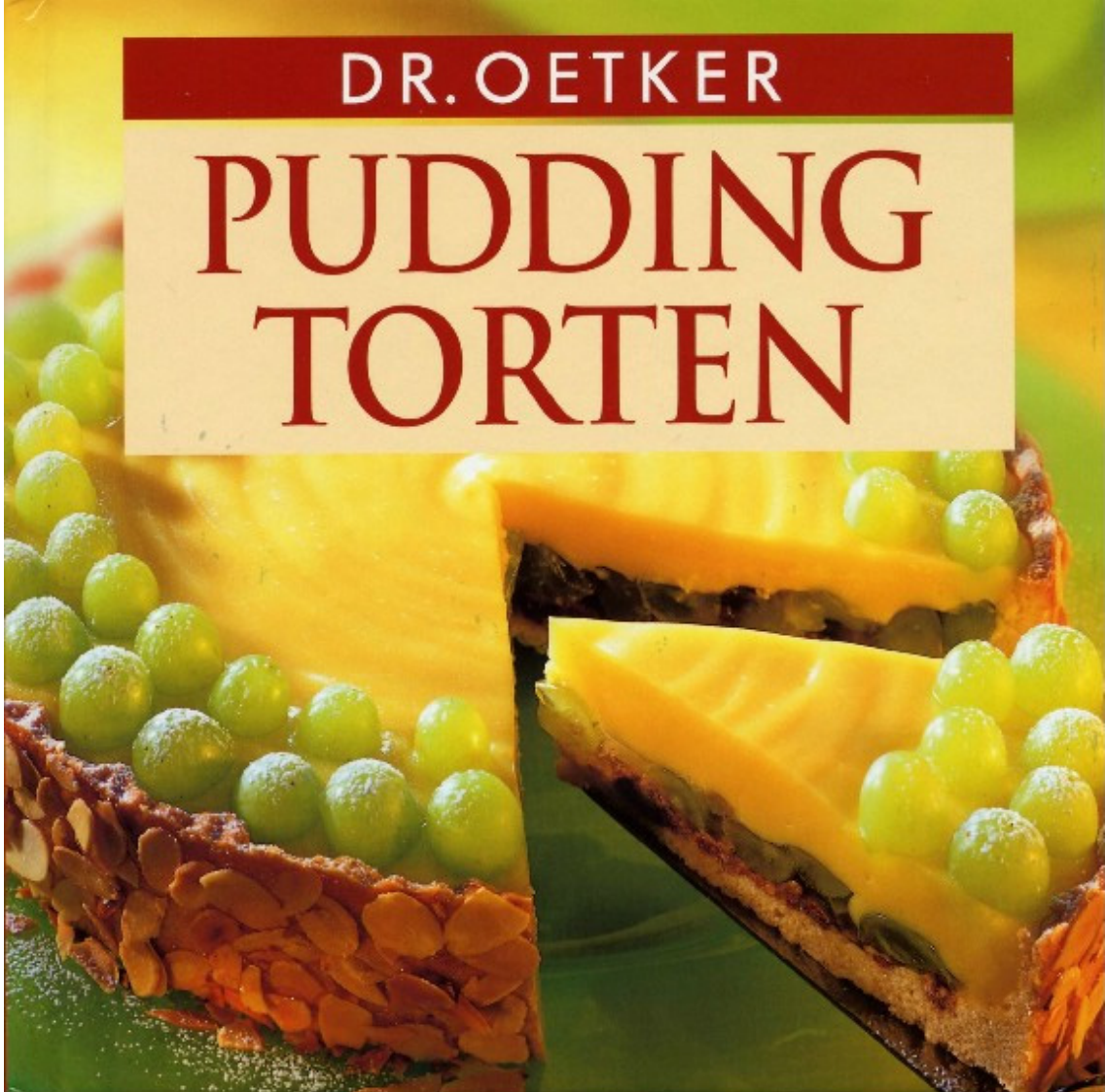
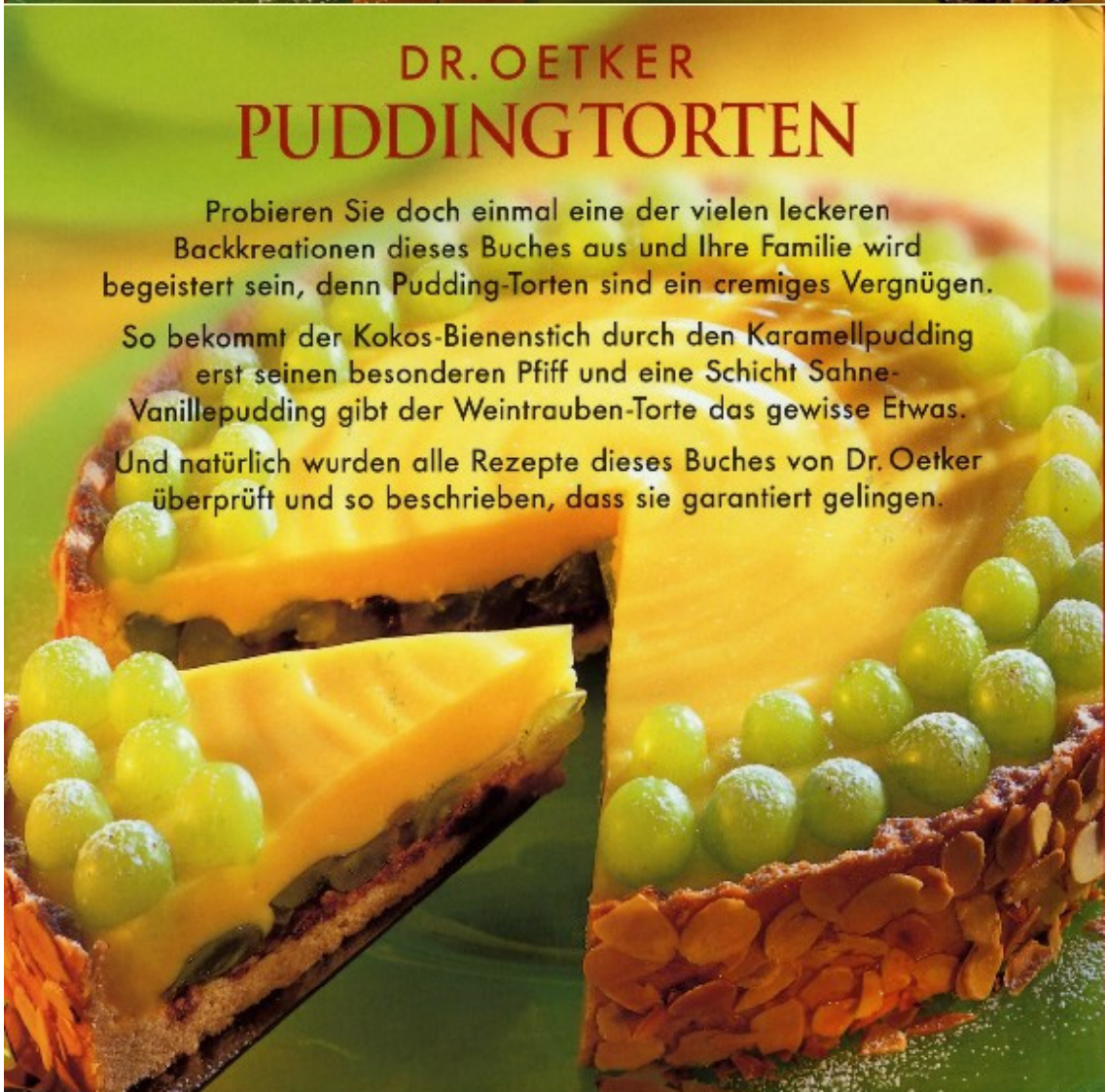




DR. OETKER PUDDING TORTEN



DR. OETKER PUDDINGTORTEN

Probieren Sie doch einmal eine der vielen leckeren Backkreationen dieses Buches aus und Ihre Familie wird begeistert sein, denn Pudding-Torten sind ein cremiges Vergnügen.

So bekommt der Kokos-Bienenstich durch den Karamellpudding erst seinen besonderen Pfiff und eine Schicht Sahne-Vanillepudding gibt der Weintrauben-Torte das gewisse Etwas.

Und natürlich wurden alle Rezepte dieses Buches von Dr. Oetker überprüft und so beschrieben, dass sie garantiert gelingen.



Vorwort

Puddingtorten beschenken Ihnen ein cremiges Vergnügen, denn Pudding findet nicht nur als Dessert Verwendung. Eine Schicht Vanille- oder Schokoladenpudding gibt der Torte oder dem Kuchen erst das gewisse Etwas und unterstreicht den köstlichen Geschmack von reifen Früchten. So bekommt der Kokos-Bienenstich durch den Karamellpudding einen besonderen Pfiff und die Orangen-Blitztorte erlangt erst ihre Vollendung durch eine Schicht gekochten Vanillepudding, der mit Orangensaft verfeinert wurde. Aber nicht nur die klassischen Puddingsorten finden hier Verwendung, sondern auch die Geschmacksrichtungen Zitrone, Pfirsich, Himbeer und Mandarine kommen zum Einsatz.

Abkürzungen

EL	=	Esslöffel
TL	=	Teelöffel
Msp.	=	Messerspitze
Pck.	=	Packung/Päckchen
g	=	Gramm
kg	=	Kilogramm
ml	=	Milliliter
l	=	Liter
evtl.	=	eventuell
geh.	=	gehäuft
gestr.	=	gestrichen
TK	=	Tiefkühlprodukt
°C	=	Grad Celsius
Ø	=	Durchmesser
E	=	Eiweiß
F	=	Fett
Kh	=	Kohlenhydrate
kcal	=	Kilokalorien
kJ	=	Kilojoule

Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers und machen Sie nach Beendigung der Backzeit eine Garprobe.

Zubereitungszeiten

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z. B. Kühlzeiten sind nicht mit einbezogen.



Himbeer-Sommertorte

Zubereitungszeit: 45 Min.,
ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 106 g, F: 185 g,
Kh: 555 g, kJ: 18374, kcal: 4384

Zum Vorbereiten:

- 1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
- 375 ml ($\frac{3}{4}$ l) Wasser oder roter Fruchtsaft
- 75 g Zucker

Für den Boden:

- 200 g Cornflakes
- 150 g weiße Kuvertüre

Für den Belag:

- 250 g frische Himbeeren
- 1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
- 375 ml ($\frac{3}{4}$ l) Wasser
- 180 g Zucker
- 400 ml Schlagsahne
- 250 g Magerquark

Zum Garnieren:

- 100 g frische Himbeeren

1 Zum Vorbereiten Götterspeise mit Wasser oder Fruchtsaft und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml Flüssigkeit zubereiten, in einer flachen Schale kalt stellen und fest werden lassen.

2 Für den Boden Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Cornflakes mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und mit den Cornflakesbröseln vermengen. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Esslöffel andrücken.

3 Für den Belag Himbeeren waschen (nicht waschen) und beiseite stellen. Die Götterspeise mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml Wasser zubereiten und kalt stellen.

4 Sahne steif schlagen. Sobald die Götterspeise für den Belag anfängt dicklich zu werden, Quark unterrühren und steif geschlagene

Sahne unterheben. Ein Drittel der Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Himbeeren darauf verteilen, mit restlicher Creme bedecken und glatt streichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

5 Zum Garnieren den Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Die vorbereitete, fest gewordene Götterspeise stürzen, würfeln oder verschiedene Motive ausstechen oder ausschneiden. Die Torte mit den Würfeln oder Motiven und Himbeeren garnieren.

Tipp:

Die Torte schmeckt frisch am besten. Für den Belag anstelle der Himbeeren blaue und grüne kernlose Weintrauben verwenden und Waldmeister-Götterspeise mit Traubensaft zubereiten.



Campari-Orange-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min.
Backzeit: etwa 15 Min. je Boden

Insgesamt: E: 83 g, F: 333 g,
Kh: 669 g, kJ: 27147, kcal: 6489

Für den Knetteig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Msp. Backpulver
- 100 g Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 175 g Butter oder Margarine
- 100 g gehobelte Mandeln

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 Eiweiß
- 1 EL Milch
- 30 g Hagelzucker

Für die Füllung:

- 3 Orangen
- 4 Blatt weiße Gelatine
- etwa 500 ml (½ l) Orangensaft
- 2 Pck. Pudding-Pulver Sahne-Geschmack
- 100 g Zucker
- 2 EL Campari (Bitteraperitif)

Außerdem:

- 1 Blatt weiße Gelatine
- 75 ml Campari
- 25 g Zucker
- 400 ml Schlagsahne

Zum Garnieren:

- 5-6 Physalis (Kapstachelbeeren)
- 2-3 Orangenscheiben

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Saft, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

2 Jeweils ein Teigdrittel auf einem Springformboden (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eiweiß und Milch verquirlen und die Böden damit bestreichen. Einen der Böden mit Hagelzucker bestreuen. Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben, Böden nacheinander backen.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

3 Das Gebäck sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und abkühlen lassen. Den mit Hagelzucker bestreuten Boden noch warm mit einem Sägemesser in 12 Stücke schneiden.

4 Für die Füllung Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Den aufgefangenen Saft mit Orangensaft auf insgesamt 600 ml auffüllen. Aus Pudding-Pulver, Zucker, Saft und Campari nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding kochen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5 In der Zwischenzeit Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und Campari langsam unterrühren. Zucker unterrühren und die Flüssigkeit kalt stellen. Sobald sie anfängt zu gelieren, gut durchrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Sahne steif schlagen.

6 Erkaltenen Pudding kurz durchrühren und die Sahne unterheben. Die Creme portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sternröhre füllen und die Hälfte davon auf den unteren Boden spritzen. Creme mit den Orangenscheiben

(Fortsetzung Seite 10)



belegen und mit der Hälfte der Camparimasse besprenkeln. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken, mit der rest-

lichen Creme bespritzen und mit der restlichen Camparimasse besprenkeln. Die Torte mit dem in Stücke geteilten Boden belegen, bis

zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren mit Physalis und geviertelten Orangenscheiben garnieren.

Aranca-Sekt-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt: E: 82 g, F: 238 g, Kh: 525 g, kJ: 20986, kcal: 5015

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

- 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)
- 2 Pck. Aranca Mandarinen-Geschmack
- 400 ml Sekt
- 500 ml (½ l) Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- Schokoladen-Ornamente

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Mandeln unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, das

Backpapier abziehen, den Boden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Aranca nach Packungsanleitung – aber mit Sekt – zubereiten.

5 Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Speise rühren. ¼ der Creme auf den unteren Boden streichen, mit den Mandarinen (einige zum Garnieren zurücklassen) belegen, mit knapp der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken.

6 Tortenoberfläche und -rand mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Tortenoberfläche damit verzieren. Mit den zurückgelassenen Mandarinen und Schoko-Ornamenten verzieren. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.



Snowball-Kuppel

Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt: E: 89 g, F: 269 g,
Kh: 520 g, kJ: 22460, kcal: 5364

Für den Rührteig:

- 3 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 100 ml Speiseöl
- 100 ml Eierlikör
- 200 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für die Fruchtfüllung:

- 300 g Himbeeren

Für den Belag:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 50 g Zucker
- 150 ml Eierlikör
- 300 ml Milch
- 400 ml Schlagsahne

Zum Bestäuben:

- 50–75 g Puderzucker

1 Für den Teig Eier mit Zucker, Öl und Eierlikör auf höchster Stufe mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden geölt, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze
etwa 180 °C [vorgeheizt]
Heißluft: etwa 160 °C [vorgeheizt]
Gas: Stufe 2–3 [vorgeheizt]
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2 Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen.

3 Den Boden wieder umdrehen, gut 1 cm tief aushöhlen und dabei einen etwa 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das herausgenommene Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen. Für die Fruchtfüllung Himbeeren waschen und auf dem Gebäckboden verteilen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

Pudding-Pulver mit Zucker und Eierlikör verrühren. Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

5 Sobald der Pudding völlig erkaltet ist, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme kuppelförmig auf die Himbeeren streichen und die Kuppel vollständig mit den zurückgelassenen Bröseln bestreuen. Die Kuppel etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Kurz vor dem Servieren Puderzucker dick über die Kuppel sieben.

Tipp:

Die Kuppel kann am Vortag zubereitet werden. Für eine alkoholfreie Variante einfach den Eierlikör im Teig und in der Creme durch Orangensaft ersetzen.



Käsekuchen mit Mandarinen

Zubereitungszeit: 45 Min.,
ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 60 Min.

Insgesamt: E: 119 g, F: 171 g,
Kh: 504 g, kJ: 17496, kcal: 4179

Für den Knetteig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 75 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

- 500 g Magerquark
- 125 g Zucker
- 3 Eigelb (Größe M)
- 1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 75 ml geschmacksneutrales
Speiseöl, z. B. Rapsöl
- 125 ml ($\frac{1}{4}$ l) Milch
- 3 Eiweiß (Größe M)
- 2 Dosen Mandarinen
(Abtropfgewicht je 175 g)

Für den Guss:

- 1 Pck. Tortenguss, klar
- 250 ml ($\frac{1}{4}$ l)
Mandarinsaft

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Kneithaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3 Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.

5 Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen

und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

6 Für den Belag Quark mit Zucker, Eigelb, Pudding-Pulver, Öl und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen glatt rühren.

7 Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen.

8 Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml ($\frac{1}{4}$ l) davon für den Guss abmessen. Mandarinen auf der Quarkmasse verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 160 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 140 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 50 Minuten.

9 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen, ihn aber in der Form erkalten lassen.

(Fortsetzung Seite 16)



10 Für den Guss aus Tortenguss und abgemessenem Mandarinsaft nach Packungsanleitung (aber ohne Zucker) einen Guss zubereiten und auf dem Kuchen verteilen. Den Guss fest werden lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Abwandlung:

Anstelle der Mandarinen können Sie auch Aprikosenspalten und für den Guss entsprechend Aprikosensaft verwenden.

Obstkuchen mit Mandarinen

Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt: E: 64 g, F: 290 g,
Kh: 402 g, kJ: 19434, kcal: 4672

Für den Schüttelteig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für den Belag:

- 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)
- 2 Pck. Paradies Creme Pfirsich-Geschmack
- 500 ml (½ l) Schlagsahne
- 150 ml Mandarinsaft
- 40 g gebräunte, gehobelte Mandeln

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Tortenbodenform (Ø 28 cm, gefettet und bemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten.

4 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5 Für den Belag Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 150 ml davon abmessen.

6 Paradies Creme mit der angegebenen Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Den abgemessenen Mandarinsaft unterrühren.

7 Mandarinen auf den Tortenboden legen. Die Paradies Creme kuppelartig darauf verteilen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.