Nah&Frisch



Darbo.at Professional

Dinkeltorte mit Topfencreme und Marille

Kuchen & Gebäck Muttertag Torten Vollkorn

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und Boden und Rand der Springformen mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Rohrzucker einige Minuten sehr schaumig aufschlagen, dann Öl und Wasser langsam unter Rühren dazugeben. Das Dinkel-Vollkornmehl mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren.

Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe). In der Form auskühlen lassen. Beim Lösen aus den Tortenringen mit einem Messer am Ring entlangfahren, so löst sich der Teig am besten.

Für die Creme Mascarpone, Topfen, Joghurt und Staubzucker zu cremiger Konsistenz aufschlagen. Schlagobers dazugeben, damit die Masse etwas cremiger wird. Beide Tortenböden je einmal horizontal durchschneiden und die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Den untersten Boden auf ein Drehteller geben und auf den äußeren Rand die

Topfencreme aufspritzen.

Dick mit Darbo Zuckerreduziert Fruchtaufstrich Marille bestreichen (ca. ein halbes Glas pro Tortenboden), Topfencreme mit dem Spritzbeutel darauf verteilen und glattstreichen. Mit den mittleren Tortenteilen genauso verfahren und den letzten Tortenteil darauflegen. Nun den oberen Teil zuerst mit der Creme bestreichen, erst dann kommt die Seite daran.

Mit Lavendel, essbaren Blüten, etc. dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen!

Zutaten

- Für den Teig:
- 7 Eier
- 250 g Rohrzucker
- 150 ml Öl
- 150 ml Wasser
- 280 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- Für die Creme:
- 400 g Mascarpone
- 500 g Magertopfen
- 150 g Joghurt
- 100 g Staubzucker
- 30 ml Schlagobers
- Zum Füllen:
- 2 Gläser Darbo Zuckerreduziert Fruchtaufstrich Marille
- Für die Dekoration:
- Lavendel, z.B. Hibiskusblüten