

## Erlebe dein türkises Wunder: Sprenkeltorte mit Vanille

VORBEREITEN

105  
Min.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Teig

150 g Butter  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote  
3 Eier  
225 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
3 Esslöffel heißes Wasser

#### Für die Buttercreme

340 g weiche Butter  
480 g Puderzucker  
1 Vanilleschote  
blaue Lebensmittelfarbe

#### Für die Deko

1/2 Päckchen Filoteig  
5 Schokoeier  
200 g Puderzucker  
blaue Lebensmittelfarbe  
1 Esslöffel Backkakao

#### Besonderes Zubehör

kleine Springform (ca. 15 cm Durchmesser)  
Mixer

Hat die Osterbäckerei nicht mehr zu bieten als Eierlikörtorte und Hefezopf? Überrasche deinen Besuch stattdessen mit dieser blau-türkisen Torte. Teig und Buttercreme schmecken nach feiner Vanille. Getoppt wird der Stargast auf der nächsten Kaffeetafel mit einem Nest aus Filoteig und blauen Schokoeiern.

- 1 -

Am Vortag die Schokoeier färben: Puderzucker in einer kleinen Schüssel mit ca. 3 EL Wasser verrühren und Lebensmittelfarbe untermengen. Schokoeier mit einer Kuchengabel komplett eintunken und vorsichtig herausheben. Auf einem Pralinengitter oder Backpapier trocknen lassen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten. Rand mit Backpapier einkleiden.

- 3 -

Für den Teig Butter und Zucker mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse aufschlagen. Eier einzeln unterrühren, bis sie vollständig in die Masse eingearbeitet sind. Vanilleschote auskratzen und Mark in den Teig rühren. Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach zusammen mit heißem Wasser unter die Masse mixen.

- 4 -

Für das Nest, Filoteig aufrollen und in sehr feine Scheibchen schneiden. Eine ofenfeste Schüssel umdrehen, einölen und locker mit Filofäden bedecken. 4 Minuten im heißen Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

- 5 -

## Erlebe dein türkises Wunder: Sprenkeltorte mit Vanille

Teig in die Backform füllen und 75 Minuten backen. Mit Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Tortenboden auskühlen lassen und gegebenenfalls begradigen. Mittig teilen, um zwei Böden zu erhalten.

- 6 -

Für die Buttercreme Vanilleschote auskratzen und Mark mit Butter und Puderzucker mit dem Mixer verrühren. 3 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen und mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben.

- 7 -

Den unteren Tortenboden ca. 2 cm dick mit Buttercreme bestreichen und oberen Tortenboden daraufsetzen. Vorsichtig andrücken und Torte mit der restlichen Buttercreme bedecken. Ca. 1 Stunde kalt stellen, bis sich die Buttercreme trocken anfühlt.

- 8 -

Backkakao mit 2 TL Wasser verrühren, sodass er flüssig wird. Einen Pinsel eintauchen, mit der Faust festhalten, mit dem Daumen über die Borsten fahren und so die Torte und die Eier besprenkeln. Kurz trocknen lassen, Torte mit einem Nest aus Filoteig und besprenkelten Eiern servieren.