

Mond-Torte

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Geburtstag

Herbst

Muttertag

Vatertag

Vegetarisch

Weihnachten

Winter



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○

Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zimt, Aromen und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Schokolade unterheben. Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und zum Rand hin hoch streichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Mithilfe des Springformrandes aus der erkalteten Torte einen Mond ausschneiden.

Orangen-Bröselfüllung:

Für die Füllung die Gebäckreste zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer kompakten Masse verkneten. Den Mond 1-mal durchschneiden und mit der Füllung zusammensetzen. Oberfläche und Rand mit Marmelade bestreichen und 1/2 Stunde kalt stellen.

Glasur & zum Verzieren:

Den Mond mit flüssiger Glasur bestreichen. Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Ein Mondgesicht aufspritzen und beliebig verzieren.

ZUTATEN

Zutaten für 14 Stück:

Sandmasse:

200 g weiche Butter

200 g gesiebter
Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin
Zucker

1 Prise gemahlener Zimt

½ Fl. Dr. Oetker Aroma
Rum

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse
geriebene

Orangenschale

5 Eier (Größe M)

250 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

200 g geriebene
Kochschokolade

Orangen-Bröselfüllung:

übrige Gebäckreste

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse
geriebene

Orangenschale

Saft von 1 Orange

100 g geschnittene
Milkschokolade

80 g Marillenmarmelade

½ Fl. Dr. Oetker Aroma
Rum

Zum Bestreichen:

etwas heiÙe
Marillenmarmelade

Glasur & zum Verzieren:

2 Be. Dr. Oetker Glasur
Kakao

2 EL Zitronensaft

etwas gesiebter
Staubzucker