

Zutaten:

Mürbeteig:

130 g Mehl
90 g Butter
35 g Zucker

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
90 g Mehl

Buttercreme:

350 g Süßrahm-Butter
1 EL Puderzucker
1 P. Snow Creme

200 g Johannisbeer-Gelee

Verzierung:

100 g Fettglasur

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 210°C

Umluft: 210°C

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig in den **Schlagkessel** geben, verkneten und kalt stellen.

Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Torten-Profi** (26cm) ausstechen. Auf den **Thermo-Star umsetzen** und im vorgeheizten **Backofen bei 210° C ca. 10 Min. backen.**

Die Zutaten für den Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen, **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig in der Schnitte glatt streichen.

Im vorgeheizten bei 210° C ca. 8 Min. backen

Für die Buttercreme Butter mit dem Puderzucker weißcremig rühren. Snow Creme auf 3-4mal untermischen.

Johannisbeer-Gelee erhitzen und 3 EL davon auf den Mürbeteig streichen.

Die Hälfte der Buttercreme auf die Biskuitplatte streichen, Rest Gelee darauf verteilen und in 4 cm breite Streifen schneiden (a 37cm Länge). Die Biskuitstreifen aufwickeln und mittig auf den Mürbeteigboden setzen, die restlichen Streifen ansetzen, den **Torten-Profi** um die Torte stellen und zusammenschieben. Die Oberfläche mit Buttercreme einstreichen. Torte kalt stellen, danach aus der Form lösen, mit restlicher Buttercreme einstreichen.

Fettglasur im Wasserbad schmelzen und in Spritztütchen füllen. Die Oberfläche verzieren.