

KONFETTI CAKE MIT ÜBERRASCHUNGSFACH



Konfetti Cake (inside surprise Cake): Saftige Torte mit Überraschung! Diese Torte ist von außen schlicht, mit nur wenig Streuseln dekoriert. Aber beim Anschnitt kommt die Überraschung: ganz viele bunte M&M's und Smarties, die aus der Torte fallen. Die Torte besteht aus einem lockeren Teig mit Vanille und essbarem Konfetti. Gefüllt wird die Torte mit einer Mascarpone Quark Sahne Creme, welche mit Orangen Paste verfeinert ist. Beim Füllen der Torte werden 2 Böden mit einem Ausstecher ausgestochen. So entsteht in der Mitte ein geheimes Fach, in welches die Süßigkeiten gefüllt werden. Natürlich können da auch andere Leckereien (Sweets) reingegeben werden. Der Kuchen für jede Faschings/Karneval Party.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
65 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

TEIG

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5-8 Minuten schaumig schlagen. Bei niedriger Stufe das Öl und den Kefir einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und gemeinsam mit den Konfetti Streuseln unter die Eiermasse heben.

Den Teig in den vorbereiteten Backringe mit 26 cm füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für 65-70 Minuten backen.



Wenn der Teig zu dunkel werden sollte, einfach im Ofen mit einer Backfolie oder einem Backpapier abdecken.

Aus dem Ofen nehmen und im Backring vollständig abkühlen lassen.

TEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Öl
- 300 g Kefir
- 450 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 60 g Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)

CREME

Die Mascarpone kurz glattrühren. Den Quark, Puderzucker, das Vanilleextrakt und die Orangenpaste zufügen und kurz einrühren. Die Sahne langsam dazugießen und die Creme mit dem Sanapart steifschlagen.

CREME:

- 500 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Orangenpaste
- 400 g Sahne
- 12 TL San-apart

TORTE FÜLLEN

Den Tortenboden mit einem Backformmesser aus dem Ring lösen. Anschließend in 4 dünne Tortenböden schneiden.

2 der 4 Böden in der Mitte mit einem 10 cm runden Ausstecher ausstechen. Den ersten ganzen Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit der Creme bestreichen und den ersten ausgestochenen Tortenboden auflegen. Auch diesen mit Creme bestreichen und den zweiten Boden mit Loch auflegen. Diesen ebenfalls am Rand mit Creme bestreichen. Die Öffnung mit den M&M's randvoll füllen. Den Tortendeckel auflegen. Die komplette Torte mit der restlichen Creme glattstreichen.

ZUM BEFÜLLEN:

- 300 g Schokolinsen (M&M's)

TORTE DEKORIEREN

Nach Belieben mit einem Tortenkamm abziehen, sodass am Rand ein Muster entsteht. Mit den restlichen Streuseln die Torte verzieren.

DEKORATION:

- Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)

KONFETTI CAKE MIT ÜBERRASCHUNGSFACH



Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3