



EINFACHE GEBURTSTAGSTORTE / BIRTHDAY CAKE / MIT SCHNELLBACKTIPPS



Diese einfache Geburtstagstorte bekommt wirklich jeder hin! Dank der Schnellbacktipps ist die Torte auch super schnell zubereitet und man hat innerhalb von nur wenigen Stunden eine hübsche, schlichte Torte gezaubert. Je nach Geschmack kann diese ganz einfach z.B. in eine schokoladige oder fruchtige Variante abgewandelt werden. Außerdem zeige ich euch noch eine ganz simple Dekorationsidee aus Schokolade!



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
120 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanilleextrakt und dem Bittermandelaroma in 10 Minuten cremig. Rühre das Öl und die Buttermilch kurz bei niedriger Stufe ein. Hebe das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und den Konfetti Streuseln unter. Verteile den Teig auf 4 Backringe mit 20 cm Durchmesser (in zwei Ringen funktioniert es auch, aber die Backzeit verlängert sich). Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 25 Minuten in zwei verschiedenen Backöfen oder beide Bleche gleichzeitig bei 160 °C Heißluft.

Lasse die Böden nach dem Backen abkühlen und stelle sie dann in den Kühl- oder Gefrierschrank, damit du sie anschließend schnell stapeln kannst.



Warme Eier lassen sich schneller voluminös aufschlagen. Falls die Eier aus dem Kühlschrank kommen, kannst du sie in eine Schüssel mit warmem Wasser legen, damit sie schnell Raumtemperatur annehmen.

CREME

Verrühre den Quark mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und der Zitronenpaste. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif.

DEKO

Schlage die Sahne gemeinsam mit dem Sanapart steif. Färbe die Creme nach Belieben mit Lebensmittelfarben ein.

Fülle die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer, feingezackter Sterntülle und spritze 16 gleichmäßige Tupfen auf die Torte. Drücke zum Schluss die Zuckerstreusel an den unteren Rand der Torte.

SCHOKOLADENDEKORATION

Hacke die Kuvertüre fein. Schmilz davon 2/3 über einem warmen Wasserbad. Nimm die Schüssel herunter und rühre das restliche Drittel ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 29–30 °C heruntergekühlt und bekommt die perfekte Temperatur zum Weiterverwenden. Fülle die Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel.

TEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 300 g Buttermilch
- 300 g Öl
- 450 g Mehl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 3 TL Backpulver
- 50 g Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)

ZUM BESTREICHEN:

- 150 g Erdbeermarmelade

CREME:

- 500 g Quark
- 400 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Zitronenpaste
- 14 TL San-apart
- 500 g Sahne

DEKO:

- 200 g Sahne
- Lebensmittelfarbe (nach Belieben)



EINFACHE GEBURTSTAGSTORTE / BIRTHDAY CAKE / MIT SCHNELLBACKTIPPS

Zeichne die Zahl- oder Buchstabenvorlage und lege sie in eine Klarsichtfolie. Schneide die Spitze des Beutels ab und fülle die Vorlage mit der Schokolade aus. Streue die Zuckerperlen großzügig darüber und lasse es im Kühlschrank festwerden. Ziehe die Schokoladendeko ab und drehe sie um. Lege einen Schaschlikspieß auf die Deko, sodass sie anschließend von außen nicht mehr zusehen ist. Fülle nun auch die Rückseite mit der restlichen Schokolade aus und streue Zuckerperlen darüber. Lasse die Deko komplett aushärten und schüttele dann die überschüssigen Perlen ab. Stecke die Dekoration oben in die Torte.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 50 g** Zuckerdekor (Streusel)

SCHOKOLADENDEKORATION:

- 100 g** weiße Kuvertüre
- Zuckerdekor (Perlen)