



Die Einschulungstorte besteht aus einem Zitronen-Mandel-Teig, welcher mit einer französischen Buttercreme und einer Erdbeerfruchteinlage gefüllt ist. Dekoriert ist die Torte mit Erdbeerrfondant und essbaren Stiften aus Modellerschokolade.



Zubereitungszeit

7 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG MANDEL-ZITRONENTEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre Buttermilch und Öl bei niedriger Stufe kurz ein und hebe dann das Mehl mit Backpulver, dem Zitronenschalenabrieb und den gemahlten Mandeln ein. Fülle den Teig in einen 26 cm Backring ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 70-75 Minuten. Lass ihn danach komplett erkalten – am besten mit einem Geschirrtuch abgedeckt über Nacht. Stelle ihn vor dem Schneiden abgedeckt und gut eingepackt für 2 Stunden kühl.

ZUBEREITUNG ERDBEER-FRUCHTEINLAGE

Püriere die Früchte (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) fein und koche sie mit dem Wasser, Zitronensaft und Agaragar auf und lass die Mischung 2 Minuten sprudelnd aufkochen. Lass es etwa 5 Minuten abkühlen.

Lege 3 Teller oder Schälchen (ca. 20 cm) mit etwas Frischhaltefolie aus. Wiege die Fruchteinlage ab und verteile sie gleichmäßig auf die Schälchen. Lass diese im Gefrierfach 30 Minuten fest werden.

ZUBEREITUNG FRANZÖSISCHE VANILLEBUTTERCREME

Verrühre die Eier mit Salz und Zucker in einer Metallschüssel und stelle sie über das heiße und kochende Wasserbad. Erhitze die Eiercreme unter ständigem Rühren, so wird sie etwa 85 °C warm. Erwärme die Creme 5 Minuten lang. Alternativ kannst du die Küchenmaschine mit Hitzefunktion nehmen (Stufe 4/ 80 °C / 5 Minuten).

Stelle danach die Hitze aus und nimm die Metallschüssel vom Herd herunter. Rühre die Creme ohne Hitze so lange, bis sie fast komplett abgekühlt ist (etwa 25 °C), das dauert etwa 15-20 Minuten.

Rühre die Butter in etwa 5-6 Minuten maximalschaumig und hebe die Eiercreme unter.

BEFÜLLE DIE TORTE

Streiche etwas Buttercreme auf ein Cakeboard. Schneide den Kuchenteig 3 mal

MANDEL-ZITRONENTEIG:

- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Zitrone (Abrieb, unbehandelt)
- ☐ **300 ml** Buttermilch
- ☐ **300 ml** Sonnenblumenöl
- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **200 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **1** Backpulver

ERDBEER-FRUCHTEINLAGE:

- ☐ **600 g** Erdbeeren (frisch oder TK)
- ☐ **15 g** Agar Agar
- ☐ **½** Zitrone (Saft)
- ☐ **100 ml** Wasser

FRANZÖSISCHE VANILLEBUTTERCREME:

- ☐ **8** Eier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **280 g** Zucker
- ☐ **3 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **600 g** Butter

DEKORATION:



EINSCHULUNGSTORTE / MOTIVTORTE ZUM SCHULANFANG / 1. KLASSE



durch, so dass 4 Böden entstehen und setze den untersten Boden auf das Cakeboard. Streiche ein wenig Buttercreme auf den ersten Boden, lege eine Fruchteinlage darauf und bestreiche diese mit Buttercreme. Fülle die Torte auf diese Weise und stelle sie für 30-60 Minuten kühl.

Streiche die restliche Buttercreme um die Torte herum und streiche sie vollständig glatt.

Verknete den Erdbeerrfondant mit weißem Fondant und rolle diesen auf Bäckerstärke aus. Besprühe die Torte mit Backtrennspray und decke sie mit dem Fondant ein. Stelle die Dekorationen aus Modellerschokolade her und dekoriere die Torte damit.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

- **750 g** Fondant (Erdbeer)
- ☐ **250 g** Fondant (weiß)
- ☐ Bäckerstärke
- ☐ Backtrennspray
- ☐ **300 g** Modellerschokolade (verschiedene Farben)
- ☐ **100 g** Blütenpaste (weiß)
- ☐ Lebensmittelfarbpasten
- ☐ Lebensmittel Farbstifte