

REGENBOGEN GEBURTSTAGSKUCHEN MIT SMARTIES UND SÜSSEN WÖLKCHEN



Ela hat sich zu ihrem diesjährigen 4.ten Geburtstag eine Regenbogentorte gewünscht. Diese besteht aus einem Rühr-Ölteig mit Äpfeln. Jene sorgen dafür, dass der Teig anschließend schön saftig wird. Gefüllt ist der Kuchen mit einer leckeren Creme aus Schokolade und Sahne. Aus Aprikosen, Kokosflocken und Apfelringen habe ich noch kleine, süße Wölkchen zubereitet. Diese kommen ganz ohne zusätzlichen Zucker aus und schmecken den Kindern super lecker.

Eine ganz einfache und schnelle Geburtstagstorte, die wohl jedem Kind gefällt.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

TEIG

Verrühre die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5-8 Minuten schaumig. Schäle nach Belieben die Karotten oder die Äpfel und entferne das Grün und das Kerngehäuse. Raspele die Karotten bzw. Äpfel in feine Streifen. Füge das Öl zu der Eiermasse hinzu und rühre es bei niedriger Stufe ein. Hebe auch die geraspelten Äpfel/Karotten unter.

Mische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und rühre es gemeinsam mit der Milch ein.

Fülle den Teig in einen Backring und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 40-45 Minuten.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen.

TEIG:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Karotten/ Äpfel
- 180 g Öl
- 300 g Mehl (Dinkel)
- 50 g Kakao
- 15 g Backpulver
- 40 g Milch

SÜSSE WÖLKCHEN

Zerkleinere die Mandeln, Apfelringe und Aprikosen in einem Mixer fein. Füge die Kokosflocken hinzu und mixe sie auch nochmals kurz mit, damit sie feiner werden. Rühre anschließend den Quark und das Vanilleextrakt unter. Teile mit dem kleinen Eisportionierer kleine Portionen ab und forme sie in den Händen zu Kugeln. Wälze sie zum Schluss in den Kokosflocken.



Da in den süßen Wölkchen Quark enthalten ist, solltest du diese im Kühlschrank lagern.

SÜSSE WÖLKCHEN:

- 50 g Geschälte Mandeln
- 50 g Getrocknete Apfelringe
- 80 g Aprikosen
- 130 g Kokosraspeln
- 250 g Quark (Magerstufe)
- 1 TL Vanilleextrakt

GANACHE

Hacke oder reibe die Kuvertüre fein. Koche die Sahne einmal auf und rühre die Kuvertüre ein.

Rühre die Ganache glatt und lasse sie auf Zimmertemperatur abkühlen.

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 80 g Kokosraspeln

GANACHE:

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Sahne

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Löse den Boden aus dem Tortenring heraus. Halbiere den Kuchen einmal senkrecht, dann waagrecht in der Mitte. So entstehen insgesamt 4 Halbkreisböden. Setze diese Böden nun mit der Ganache dazwischen aufeinander.

DEKO:

REGENBOGEN GEBURTSTAGSKUCHEN MIT SMARTIES UND SÜSSEN WOLKEN



Stich nach Belieben einen Halbkreis in der Mitte der glatten Unterseite aus. So entsteht die Regenbogenform.



Smarties

Lege die Smarties der Reihe nach auf die Torte, sodass ein Regenbogen entsteht.

Setze die kleinen Wölkchen an die Unterseite des Regenbogens.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3