

# MY LITTLE PONY APPLEJACK GELB



Zum diesjährigen Geburtstag von meiner kleinen Tochter Ela habe ich eine My little Pony (mein kleines Pony) Motivtorte gebacken. Die Kinder Serie und die kleinen süßen Spielfiguren kennt wohl jeder oder? Dazu habe ich einen saftigen Mandel Rührteig zubereitet, welchen ich mit einer leckeren Zitronen Creme (Lemon curd) gefüllt habe. Dazu kommt eine Swiss Meringue Buttercreme mit Vanille. Zurechtgeschnitten wird so aus dem runden Kuchen ein kleines Pferd geformt. Eingedeckt mit Fondant in weiß, rot und gelb wird die Torte vollendet.



Zubereitungszeit  
**3 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

## TEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Vanilleextrakt, Salz und Zitronenpaste 5-6 Minuten cremig. Reibe in der Zwischenzeit die Mandeln ganz fein.

Füge nun die Farbpaste zu der Eiermasse und lasse sie komplett einrühren. Füge das Öl und die Buttermilch hinzu und rühre dies bei niedriger Stufe unter.

Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es mit den Mandeln zum Teig. Hebe die Zutaten kurz unter. Fülle den Teig in einen Backring mit 26 cm Durchmesser und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für 30 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen.

## LEMON CURD

Reibe die Schale der Zitrone ab und presse den Saft aus.

Gib die Zutaten zusammen mit dem Ei, Zucker und der Stärke in einen Topf und verrühre sie klümpchenfrei. Lasse das Lemon Curd unter ständigem Rühren bei mittelhoher Hitze einmal aufkochen. Das dauert etwa 4-5 Minuten. Nimm den Topf vom Herd herunter und rühre die Butter ein. Streiche die Masse durch ein Sieb. Fülle die Zitronencreme noch heiß in ein Schraubglas und lasse es abkühlen.

## SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 12-15 Minuten lang über einem kochenden Wasserbad. Während dem Erwärmen muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Das Eiweiß wird somit pasteurisiert und Keime abgetötet. Wenn die Zuckerkristalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht.

Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und rühre es in 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben.

Verrühre in der Zwischenzeit die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe zum Schluss den Eischnee und das Vanilleextrakt unter die weiche Butter.

## TEIG:

- 3 Eier (zimmerwarm)
- 150 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Zitronenpaste
- ¼ TL Farbpaste gelb
- 150 g Öl
- 150 g Buttermilch
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 200 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver

## LEMON CURD:

- 50 g Zitronensaft (plus die Schale)
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- ¼ TL Speisestärke
- 50 g Butter (kalt)

## SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- 85 g Eiweiße
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 250 g Butter (weich)
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

# MY LITTLE PONY APPLEJACK GELB



---

## TORTE FÜLLEN

Löse den Tortenboden aus dem Ring und schneide ihn einmal waagrecht durch. Streiche das Lemoncurd auf den unteren Boden und setze den Deckle wieder auf. Drucke dir eine Schablone aus dem Internet aus und lege sie auf die Torte. Schneide dann mit einem Messer die Torte zurecht.



Setze die abgeschnitten Tortenreste bei Bedarf wieder an die Torte, damit das Pony schöne Konturen bekommt.

Streiche die Torte mit einer ersten Schicht Buttercreme glatt. Stelle sie Torte anschließend für mindestens 1 Stunde kalt, damit sie fest werden kann.

Streiche die Torte dann mit einer zweiten Schicht Buttercreme komplett glatt.

---

## DEKORATION

Dekoriere die Torte nach Belieben aus.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## DEKORATION:

- 400 g** Fondant (gelb)
- 100 g** Fondant (rot)
- 100 g** Fondant (weiß)
- 5 g** Fondant (schwarz)
- 2 g** Lebensmittelkleber