

# SAMIRAS MEERJUNGFRAUEN TORTE



Zu ihrem 8ten Geburtstag hat sich Samira eine Meerjungfrauen Torte gewünscht. Diese ist zwei stöckig und besteht aus bunten Mandelzitrone Teig Böden mit Zuckerstreuseln. Gefüllt ist sie mit einer italienischen Buttercreme und fruchtigen Erdbeerfruchteinlagen.



Zubereitungszeit  
**5 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**37 Minuten**



Kühlzeit  
**6 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## TEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt, Zitronenschalenabrieb und Salz in etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre Buttermilch und Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Vermische Backpulver und Mehl und siebe die Zutaten durch ein Haarsieb. Rühre die Mehlmischung, die gemahlene Mandeln und das bunte Konfetti kurz in den Teig ein. Verteile den Teig auf 2 Backringe mit den Größen 24 und 18 cm und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180° O/U für etwa 37 Minuten. Lasse sie anschließend vollständig auskühlen.



Bereite die Böden bereits einen Tag vorher zu, dann lassen sie sich besser schneiden.

## TEIG:

- 8 Eier
- 400 g Zucker
- 1 Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Zitronen (Abrieb)
- 400 g Buttermilch
- 400 g Sonnenblumenöl
- 600 g Mehl
- 270 g Mandeln (gemahlen)
- 4 TL Backpulver
- Bunte Zuckerstreusel

## FRUCHTEINLAGE

Lasse die Erdbeeren auftauen. Püriere sie anschließend und koche sie zusammen mit dem Agaragar mindestens 2 Minuten sprudelnd, damit das Agaragar die Wirkung entfalten kann. Fülle die Masse nun in mit Frischhaltefolie ausgelegte, tiefe Teller oder Tortenringe. Ich habe die Masse auf 4 x 12 cm und 3 x 18 cm Teller aufgeteilt.

## ERDBEERFRUCHTEINLAGE:

- 1100 g Erdbeeren ( TK )
- 30 g Agar Agar

## BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 5-7 Minuten lang über einem heißen und leicht 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 Zuckerkrystalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss mindestens 70°C erreichen. 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.

## BUTTERCREME:

- 340 g Eiweiß ( 8 St.)
- 500 g Zucker
- 1 Salz
- 1 kg Butter
- 250 g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 500 g gemischte Früchte ( TK )

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe den Eischnee unter die weiche Butter, das geht am besten mit dem Schneebesen.

## DEKORATION:

- Lebensmittelfarbpaste gelb, pink, rot,

Koche die Früchte ein, bis fast die komplette Flüssigkeit verdunstet ist. Streiche

# SAMIRAS MEERJUNGFRAUEN TORTE



die Masse durch ein Haarsieb und entferne so die Kerne. Lasse es anschließend vollständig abkühlen und hebe es unter die Buttercreme.



Alternativ kann auch eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion verwendet werden. Stelle die Temperatur dabei auf 70°.



schwarz



Zuckerschrift (weiß)



Fondant (lila)



Fondant (weiß)



Metallicfarbe zum sprühen



Zuckerdekor (Perlen)



Cmc Pulver

---

## TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide die Böden mit einem Messer oder einer Tortensäge in ca 1 cm dicke Böden. Bei mir waren es 4 große und 5 kleine Böden. Streiche etwas Creme auf ein Cakeboard und setze den ersten Boden darauf. Streiche nun eine dünne Schicht Buttercreme auf den Boden, lege eine Fruchteinlage mittig hinein und bedecke sie ebenfalls mit Creme. Fülle nun nach dem gleichen Verfahren die 2 Torten und stelle sie für mindestens 1 Stunden kalt. Bestreiche die Torten mit einer ersten dünnen Schicht Buttercreme. Diese dient dazu, die Krümel zu binden. Stelle die Torte kurz kalt und bestreiche sie mit einer weiteren Schicht Buttercreme. Je glatter die Buttercreme, desto besser liegt der Fondant später auf.

---

## TORTE DEKORIEREN

Vermische ein Stück weißen Fondant mit rosa und gelber Lebensmittelfarbe, um einen Hautton zubekommen. Forme daraus den Kopf, die Nase und die Arme. Rolle ein Stück weißen und schwarzen Fondant aus und steche mit einer Lochtülle jeweils 2 Kreise aus. Klebe die Kreise mit essbarem Kleber als Augen an den Kopf. Male mit schwarzer Farbe die Wimpern und mit weißer Zuckerschrift die Lichtpunkte in den Augen auf. Forme aus braunem Fondant die Haare der Meerjungfrau.

Verknete ein Stück Fondant in lila mit Cmc Pulver und forme daraus die Flosse. Drücke das ende Flach und schneide mit einem Messer die Flosse zurecht. Präge die Schuppen auf der Flosse mit einer Lochtülle oder einem Zahnstocher ein. Lege die Flosse über eine Küchenrolle und lasse sie trocknen. So bekommt sie eine geschwungene Form.

Forme aus einem Stück weißem Fondant- mit Cmc Pulver verknetet- die Zahl ( 8 ) und lasse sie trocknen. Forme nach Belieben noch Muscheln, Steine, Seesterne und Schnecken und besprühe sie mit Metallic-Lebensmittelfarbe.

Decke die Torten mit Fondant ein und dekoriere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3