

EINHORN TORTE / GANZ EINFACH BACKEN MIT KINDERN // INTERSPAR #11



- ANZEIGE -

Einhorn Torten sind immer schön – ein 3 D Einhorn gibt's bereits auf meinem Kanal. In diesem Video backt Samira mit ihrer Freundin Greta ein ganz einfaches Einhorn.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

EISCHNEE

Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Rühre dann den Zucker langsam hinein. Rühre den Eischnee nun weitere 5 Minuten, bis sich der Zucker löst.

EIGELBMASSE

Stelle den Eischnee zur Seite und verrühre in einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und Vanilleextrakt etwa 5-6 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre bei niedriger Stufe das Mineralwasser und das Öl hinein. Verrühre in der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver, siebe die Zutaten zur Eigelbmasse und rühre sie bei niedriger Stufe ein. Hebe den Eischnee mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse und halbiere den Teig.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre den Kakao mit dem Wasser und mische die Kakaomasse mit einer Teighälfte.



Der Teig kann auch mit Pastenfarben eingefärbt werden, damit ein buntes Einhorn entsteht.

BACKFORM FÜLLEN

Fette die Backform mit Backtrennspray und bemehle sie. Fülle nun abwechselnd jeweils einen Esslöffel Schoko- und Vanilleteig übereinander in die Mitte der Backform bis der Teig aufgebraucht ist.

Backe das Einhorn bei 170 °C O/U für 25-30 Minuten. Lasse es danach abkühlen und löse es aus der Backform heraus.

DEKORATION

Bestreiche das Einhorn mit warmer Marmelade und lege die Fondantdecke darüber. Streiche die Fondantdecke mit den Fingern glatt und schneide die Überreste weg. Dekoriere das Einhorn mit der Zuckerschrift.

TEIG:

- 3 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 65 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 65 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 65 ml Sonnenblumenöl
- 190 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver

SCHOKOLADENTEIG:

- 1.5 EL Wasser
- 1.5 EL Kakao

DEKORATION:

- 60 g Marmelade ohne Stückchen
- 1 Rollfondantdecke
- Zuckerschrift in verschiedenen Farben

EINHORN TORTE / GANZ EINFACH BACKEN MIT KINDERN // INTERSPAR
#11



Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!