



Hallo meine Lieben,

bei mir gibts gerade im Freundeskreis gerade kein Kind, welches eingeschult wird. Dennoch wollte ich euch einfach mal in diesem [Video](#) zeigen, wie ich solch eine Schultüte gestalten würde und habe deswegen einfach eine Torte für Samira gebacken. Sie ist allerdings erst 3 und geht noch in den Kindergarten.

Ihr könnt für die Schultüte jeden beliebigen Kuchen verwenden, der euch am besten schmeckt (Schoko, Zitrone, usw.). Wichtig ist nur, dass es für eine 26er Form gedacht ist.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker und dem Salz für etwa 20 Minuten, bis sie fast steif sind. Röste währenddessen die Haselnüsse und mahle sie. Verrühre den Kakao, die Stärke, das Backpulver, das Mehl und den Zimt, siebe es und hebe es unter die Eiermasse. Füge die Haselnüsse und die Butter hinzu und hebe sie zügig unter.

Fülle den Teig in die Backform (22 x 37 cm) und backe ihn bei 190 °C O/U für etwa 20 Minuten. Lasse ihn anschließend abkühlen und stürze ihn.

ZUBEREITUNG SCHOKOBUTTERCREME

Gebe für den Pudding alle Zutaten in einen Topf, verrühre sie und koche sie auf. Nehme den Pudding vom Herd, wenn er dick ist, decke ihn mit einer Folie ab und lasse ihn abkühlen.

Rühre die Butter cremig, streiche den Pudding durch einen Sieb und gebe ihn esslöffelweise zur Butter. Rühre anschließend die geschmolzene Kuvertüre ein.

TORTE FERTIGSTELLEN

Schneide den Teig in Form. In meinem Video erkläre ich alle Schritte ganz genau.

Streiche die Torte rundherum mit der Buttercreme ein und stelle sie kühl. Kleide die Torte anschließend mit Fondant ein und dekoriere sie. Die Torte darf mit dem Fondant im Kühlschrank gelagert werden und ist etwa 3 Tage lang haltbar. Decke sie beim Lagern im Kühlschrank bitte nicht ab, da die Tortenoberfläche ansonsten feucht wird.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BISKUITTEIG:

- 7 Eier
- 240 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 75 g Haselnüsse (ganz oder gemahlen)
- 45 g Kakao
- 80 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 140 g Mehl
- ½ TL Zimt
- 50 g Butter (flüssig)

SCHOKOBUTTERCREME:

PUDDING:

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Vanilleschote
- 40 g Speisestärke

ANSCHLIESSEND:

- 300 g Butter (weich)
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Puderzucker (nach Belieben)