



KINDER GEBURTSTAGSTORTE MIT TEDDY / FRUCHTIGE VANILLETORTE / TORTE FÜR LUISA



Diese Kinder Geburtstagstorte lässt Kinderaugen leuchten. Im Innern steckt eine Vanilletorte mit Waldfruchteinlage und dekoriert ist sie mit einem süßen Teddybären.



Zubereitungszeit

10 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG MANDEL-ZITRONENTEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre den Abrieb der Zitrone, die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Vermische Mehl und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es gemeinsam mit den Mandeln mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm Durchmesser. Stelle ihn vorher auf eine Backfolie und ein perforiertes Backblech. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch. Lass den Teig komplett abkühlen und schneide ihn anschließend 2 Mal waagerecht durch. Das geht am besten, wenn der Teig am Vortag zubereitet wird.

ZUBEREITUNG WALDFRUCHT-FRUCHTEINLAGE

Die Waldfrüchte (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) fein pürieren und in einem Topf so lange einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fruchtpüree sollte sehr stark eingedickt sein. Wasser mit Agaragar verrühren und 2 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Dann vom Herd herunternehmen und mit dem Fruchtpüree vermischen. Zwei Backringe (je 20 cm Durchmesser) auf eine Frischhaltefolie, Backpapier oder auf Backfolie stellen. Alternativ zwei tiefe Teller mit Folie auskleiden und das Fruchtpüree einfüllen. Im Tiefkühlfach mindestens 30 Minuten fest werden lassen.

ZUBEREITUNG FRANZÖSISCHE VANILLEBUTTERCREME

Eier, Salz, Zucker und Vanille in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85°C warm. Alternativ kann eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood cooking Chef) verwendet werden. Anschließend vom Wasserbad herunternehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26 °C abkühlen.

Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben.

DIE TORTE FÜLLEN

MANDEL-ZITRONENTEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 450 g Mehl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 1 Backpulver

WALDFRUCHT-FRUCHTEINLAGE:

- 200 ml Wasser
- 10 g Agaragar
- 400 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

FRANZÖSISCHE VANILLEBUTTERCREME:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- 210 g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 450 g Butter

DEKORATION:

- 1 kg Vanillefondant



KINDER GEBURTSTAGSTORTE MIT TEDDY / FRUCHTIGE VANILLETORTE / TORTE FÜR LUISA

Streiche eine Tortenplatte mit etwas Buttercreme ein und lege einen der drei Mandel-Zitronenböden darauf. Streiche etwas Buttercreme darüber und platziere eine Fruchteinlage darauf. Bestreiche sie mit der Buttercreme und lege den zweiten Boden auf. Fülle diesen auf die gleiche Weise. Setze den Deckel auf und stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kühl. Danach kann sie mit der restlichen Buttercreme bestrichen und mit Fondant eingekleidet werden.

- Fondant in verschiedenen Farben für die Figuren
- Modellerschokolade in verschiedenen Farben



Die Dekorationselemente habe ich bereits im Voraus hergestellt. Diese können bei Raumtemperatur lichtgeschützt mehrere Tage vorher zubereitet und gelagert werden.



Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3