



# Geburtstagstorte im Animal Crossing Look



## Zutaten

### Für den Kuchenteig:

540 g	Zucker
1	viereckige Backform
1	Kastenform
	Backpapier
300 g	Speisestärke
3 Pck.	Backpulver
450 g	Mehl
12	Eier
3 Päckchen	Vanillinzucker

### Für die Dekoration:

50 g	grauer Fondant
etwas	Puderzucker
	selbstgebackene Kekse
400 g	grüner Fondant
	Zuckerblüten
1	rote Kerze
	selbstgemachte Cake Pops

### Für die Füllung:

3 Schalen	Erdbeeren
3 Pck.	Sahnesteif
250 g	Mascarpone
2	große Orangen
1000 ml	Sahne
1	Ananas

## Tipp

Wenn du die Torte auch noch mit passenden Mürbeteigkeksen und Büschen aus Cake Pops dekorieren möchtest, schau doch einfach mal bei unseren [Blütenkeksen](#) und unseren süßen [Cake Pops](#) vorbei! Bei den Keksen kannst du das Royal Icing einfach mit Lebensmittelfarbe in rot, grün und braun einfärben und bei den Cake Pops kannst du einfach zwei Zuckerglasuren in unterschiedlichen Grüntönen benutzen.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 1,5 Std. Backzeit

pro Portion: 1703 kJ, 407 kcal, 60 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 16 g Fett, 133 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



## Zubereitung

Passend zum 1. Geburtstag von „Animal Crossing: New Horizons“ backen wir die hübsche Geburtstagstorte aus dem Videospiel nach. Ob zum Geburtstag, zu anderen Feierlichkeiten oder einfach, weil du Lust hast dich beim Backen einmal richtig auszutoben, die Animal Crossing-Torte ist immer ein Hingucker! Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du die Torte backst und verzierst. Zuerst backst du die Böden, dann bereitest du die Füllung aus Erdbeeren, Orangen, Ananas, Sahne und Mascarpone zu und bestreichst die Böden mit der lecker fruchtigen Füllung. Zum Schluss verzierst du die Torte mit grünem Fondant und mit kleinen aus Fondant-Steinen, Pflanzen-Cake-Pops, verzierten Keksen und einer roten Kerze. Schon hast du eine richtig beeindruckende Animal Crossing Torte gebacken, die durch die Kombination aus Früchten und der Sahnecreme auch unglaublich gut schmeckt! So einfach geht's:

### Step 1:

Für die Tortenböden heizt du als erstes den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Nun schlägst du die Eiweiße in einer anderen Schüssel zusammen mit dem restlichen Zucker solange auf, bis die Masse steif ist. Den Eischnee zur Eigelbmasse geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Nicht zu stark rühren, da der Teig sonst nicht luftig wird. Jetzt vermengst du das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und siebst alles gemeinsam zu der Eiermasse. Auch die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben.

### Step 2:

Jetzt kannst du den Teig in drei gleiche Teile aufteilen. Die beiden Backformen einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Nun füllst du den ersten Teil in die viereckige Backform und backst den Teig für ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene. Das Gleiche machst du noch einmal mit der zweiten Hälfte vom Teig.

### Step 3:

Den dritten Teil vom Teig teilst du in 1/3 und 2/3 auf und füllst zuerst 1/3 in die Kastenform. Den Teig für ca. 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend füllst du den restlichen Teig nochmals in die Kastenform und backst das Ganze für ca. 25 bis 30 Minuten. Nach dem Backen lässt du alle Tortenböden gut auskühlen.

### Step 4:

Für die Füllung entfernst du als erstes die Blätter von den Erdbeeren und schneidest sie in der Mitte durch. Die Orangen und die Ananas schälen und in ähnlich große Stücke schneiden wie die Erdbeeren. Das ganze Obst sehr gut abtrocknen da es sonst die Sahne verwässert.

### Step 5:

Dann gibst du die Sahne und das Sahnesteif in ein hohes Gefäß und schlägst diese auf. Dann die Mascarpone hinzugeben und beides miteinander vermengen.

### Step 6:

Für die Dekoration kannst du zuerst aus grauem Fondant kleine Steine formen und mit einem scharfen Messer noch weiter in Form schneiden. Jetzt schneidest du als Grundlage für die Torte die ausgekühlten Tortenböden gerade. Den ersten Tortenboden mit den Früchten belegen und die Sahne darüber geben. Versuche die Früchte am Rand sichtbar zu lassen. Sobald du eine gerade Fläche hast, legst du den zweiten großen Tortenboden auf.

**Step 7:**

Jetzt rollst du grünen Fondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche aus. Miss vorher deinen Kuchen aus um die richtige Größe abschätzen zu können. Den Rand der Fondantdecke kannst du etwas ausschneiden, sodass kleine Bögen entstehen. Rolle die gesamte Fondantdecke auf einen mit Puderzucker bestäubten Teigrolle und lege den Fondant auf den Kuchen. Den Fondant vorsichtig glattstreichen. Falls Luftblasen entstanden sind, kannst du diese mit einem Zahnstocher aufstechen und die Stellen nochmals glattstreichen.

**Step 8:**

Nun wiederholst du die Schritte mit den kleineren Tortenböden und platzierst beide dekorierten Böden auf dem großen Tortenboden. Als letztes dekorierst du die Torte mit der Kerze, den Zuckerblüten, den Cake Pops, den Keksen und den Steinen.