



## Geburtstagstorte im Einhorn-Look



### Zutaten

#### Für die Tortenböden:

|               |               |
|---------------|---------------|
| 320 g         | Mehl          |
| 170 g         | Speisestärke  |
| 2 TL          | Backpulver    |
| 10            | Eier          |
| 1 große Prise | Salz          |
| 370 g         | Zucker        |
| 2 Päckchen    | Vanillezucker |
| 1 TL          | Zimt          |
| 4 EL          | heißes Wasser |

#### Für die Zitronen-Buttercreme:

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 300 g      | Puderzucker            |
| 300 g      | weiße Kuvertüre        |
| 150 ml     | Sahne                  |
| 50 g       | Erdbeermarmelade       |
| ½          | Bio-Zitrone            |
| 600 g      | weiche Butter          |
| 1 Handvoll | Basilikum              |
|            | rosa Lebensmittelfarbe |
|            | lila Lebensmittelfarbe |

#### Für die Deko:

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 150 g | weißes Fondant             |
| 1     | dickere Holzspieß          |
|       | Zahnstocher                |
| 30 g  | schwarzes Fondant          |
|       | Lebensmittel-Glitzerpulver |

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 h + 25 Min. Backzeit: + 1,5 h. Kühlzeit

pro Portion: 3323 kJ, 794 kcal, 91,5 g Kohlenhydrate, 7,87 g Eiweiß, 44,1 g Fett, 239 mg Cholesterin, 877 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

veggie

### Zubereitung

Einhörner sind gerade total im Trend. Egal ob als Getränk, Duschgel oder Küchenpapier - Einhörner sind wirklich überall! Wir konnten den süßen Fantasiewesen auch nicht widerstehen und haben eine leckere und super hübsche Einhorn-Torte gebacken. Das Rezept ist wirklich einfach und verzaubert deine Gäste sofort. Probier's einfach aus!

#### Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen. Nun trennst du die Eier und schlägst das Eiweiß mit der Prise Salz schaumig auf, anschließend 250 g Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß ganz steif ist.

#### Step 2:

In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Vanillezucker, dem heißen Wasser, dem restlichen Zucker und dem Zimt cremig aufschlagen. Jetzt die Eigelbmasse vorsichtig unter das steifen Eiweiß heben. Zum Schluss noch die Mehlmischung in Portionen vorsichtig in den Teig sieben und unterheben.

#### Step 3:

Zwei Springformen mit 18cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Teig auf beide Formen aufteilen und die Tortenböden 25 bis 30 Minuten goldgelb backen. Anschließend solltest du eine Stäbchenprobe machen und testen, ob die Böden schon durch sind. Dann kannst du die Böden auskühlen lassen.

#### Step 4:

Währenddessen kannst du die Schokolade hacken und in eine Schüssel gegeben. Die Sahne erhitzen, bis sie anfängt zu köcheln und noch heiß zu der Schokolade geben. Beides kurz verrühren, sodass die Schokolade mit der heißen Sahne bedeckt ist und dann 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Schokosahne so lange mit einem Löffel rühren, bis sich beides gut verbunden hat. Nun sollte sie für mindestens 40 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen. In der Zeit kannst du die Marmelade mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren.

#### Step 5:

Nun die Butter mit dem Puderzucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sie deutlich heller geworden ist. Dann die Schokosahne unter weiterem Rühren löffelweise dazugeben. So lang verrühren bis alles gut verbunden und eine cremige Masse entstanden ist.

#### Step 6:

Nun die Tortenböden jeweils quer halbieren, sodass aus einem Boden zwei werden. Dann die Oberseiten der Böden mit der Marmeladenmischung bestreichen. Die Buttercreme in zwei Teile teilen. Das Basilikum fein hacken und unter eine Hälfte der Buttercreme heben. Nun die Tortenböden schichten und dazwischen immer eine Schicht Basilikum-Buttercreme verstreichen.

#### Step 7:

Zum Schluss die ganze Torte mit der Buttercreme ohne Basilikum einstreichen und etwa eine Handvoll Creme dabei übrig lassen. Die übrige Masse halbieren und jeweils mit rosafarbener und lilafarbener Lebensmittelfarbe einfärben. Damit kannst du nun Einhornhaare mit der Spritztüle auf den Kuchen spritzen. Die Torte anschließend mindestens 1 Stunde kalt stellen.

**Step 8:**

Währenddessen kannst du dich um die Deko kümmern. Dazu zuerst die Hälfte des weißen Fondants weich kneten. Dann zu einer immer schmäler werdenden Schlange formen und um einen dicken Holzspieß wickeln, sodass es wie ein Einhorn-Horn aussieht. Das restliche weiße Fondant ausrollen und daraus Ohren formen. Diese auch mit Zahnstochern versehen, damit sie im Kuchen später halten. Aus dem schwarzen Fondant Augen mit vielen Wimpern formen. Die Fondant-Elemente auf der Torte anbringen und das Einhorn mit Glitzerpuder bestäuben.