



Geburtstagstorte im Kerzen-Look mit Zuckerglasur



Zutaten

Für den Haselnussboden:

4	Eier
150 g	Mehl
170 g	Zucker
1 Prise	Salz
50 ml	Öl
1 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Haselnüsse

Für den Schokoboden:

170 g	Zucker
50 ml	Öl
1 TL	Backpulver
4 EL	Kakaopulver
170 g	Mehl
4	Eier
1 Prise	Salz

Für die Dekoration:

2 Päckchen	Spritzflasche
100 ml	Vanillinzucker
1000 g	Sahne (Zimmertemperatur)
1/2 Glas	Puderzucker
1 kleine	Kirschmarmelade
500 g	weiße Geburtstagskerze
1 Prise	weiße Candymelts
750 g	Salz
100 g	weiche Butter
	Haselnusskrokant

Rezeptinfo

Zutaten für 18 Portionen

Zubereitungszeit: 2,5 Std.

pro Portion: 4257 kJ, 1017 kcal, 121 g Kohlenhydrate, 6,8 g Eiweiß, 56 g Fett, 203 mg Cholesterin, 1,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



Zubereitung

Du suchst noch nach der perfekten Geburtstagstorte? Dann haben wir hier ein super cooles Rezept für eine mega leckere Kerzen-Torte für dich! Die Kerzen-Torte ist so besonders, da die ganze Torte die Form und den Look einer Kerze hat und damit einer echten Kerze fast zum Verwechseln ähnlich sieht. Unsere Kerzen-Torte sieht aber nicht nur super aus, sondern schmeckt auch extrem lecker! Die Kerzen-Torte besteht nämlich saftige Schokoladen- und Haselnussböden! Zwischen den Kuchenschichten versteckt sich eine süße Buttercreme, mit der wir auch die ganze Torte eingedeckt haben. Für etwas Crunch und eine fruchtige Note haben wir außerdem Sauerkirschmarmelade und Krokant zwischen die Kuchenböden gegeben. Zum Schluss bekommt unsere Kerzen-Torte noch eine hübsche Zuckerglasur, die das herunterlaufende Wachs darstellt. Unsere Kerzen-Torte ist ein wirkliches Highlight und schmeckt einfach hammer lecker! Probiere die Geburtstagstorte also unbedingt einmal aus! So geht's:

Step 1:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Haselnussboden schlägst du 170 g Zucker mit 4 Eiern und einer Prise Salz sehr schaumig. Dann das Mehl, die Haselnüsse und das Backpulver vermischen und in die Eimasse sieben. Das Öl dazugeben und alles unterheben. Zum Backen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (18 cm Durchmesser) und für ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Step 2:

Für den Schokoboden schlägst du ebenfalls 170 g Zucker mit 4 Eiern und einer Prise Salz sehr schaumig. Dann das Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver vermischen und in die Eimasse sieben. Das Öl dazugeben und alles unterheben. Danach in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (18 cm Durchmesser) und ebenfalls für ca. 25 Minuten backen.

Step 3:

Beide Böden lässt du auskühlen und halbiert diese anschließend quer. Für die Buttercreme die weiche Butter mit dem Puderzucker und 2 Päckchen Vanillinzucker sehr schaumig rühren. Zum Schluss die Sahne und eine Prise Salz ebenfalls einrühren und alles nochmals sehr cremig miteinander aufschlagen.

Step 4:

Nun zuerst einen Schokoboden mit Marmelade bestreichen und dann Buttercreme darauf geben. Haselnusskrokant oben drauf streuen und alles mit einem Haselnussboden bedecken. So verfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Dann kannst du die Torte mit der restlichen Buttercreme zweimal eindecken. Nach dem ersten Eindecken kannst du die Torte einmal für ca. 15 Minuten einfrieren. So wird das Ergebnis am Ende schöner.

Step 5:

Nun machst du dich an das Kerzenwachs. Dazu die Candymelts schmelzen und in eine Spritzflasche füllen. Am Rand der Torte immer wieder Drips runterlaufen lassen, bis es wie eine alte Kerze aussieht. Zwischen allen Schichten einfrieren. Zum Schluss eine Kerze oben in die Mitte stecken und zum Servieren anzünden.

