



Mermaid Cake



Zutaten:

Für den Teig:

330 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
70 g	Kokosraspeln
170 g	weiche Butter
220 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
150 g	Ananas aus der Dose
3	Eier
1 TL	Zitronenabrieb
	Saft einer halben Zitrone
300 ml	Buttermilch
3	Kiwi

Amerikanische Buttercreme:

580 g	Butter
750 g	Puderzucker (und etwas mehr zum Verarbeiten des Fondants)
4 EL	Buttermilch

Für die Deko:

	Backpapier von der Rolle
	Lebensmittelfarbe in blau, türkis und mint
	Fondant in rosa, blau, türkis, grün, weiß
	Fondant Form für Meerjungfrauenflosse, Muscheln
	Zuckerperlen
5	Butterkekse

Sonstiges:

3	Springformen 20 cm Durchmesser
---	--------------------------------

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 30 Min. Backzeit + 2,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 9058 kJ, 2165 kcal, 253,7 g Kohlenhydrate, 13,6 g Eiweiß, 114,3 g Fett, 405 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Entdecke die Welt der kleinen Meerjungfrau und zaubere einen märchenhaften Mermaid Cake in deine Küche. Dafür backst du drei saftige Tortenböden entsprechend Rezept und lässt sie auskühlen. Für die Buttercreme mischst du viel Butter mit gesiebtm Puderzucker und Buttermilch. Damit bestreichst du zwei Böden, platzierst darauf dünne Kiwi-Scheiben und benutzt den dritten als Deckel, um dann die gesamte Torte mit Creme einzudecken. Jetzt kommt der Clou: Einen Teil der Buttercreme färbst du blau, türkis und mint. Auf zugeschnittenem Backpapier verteilst du abwechselnd weiße und die farbige Buttercreme, legst das Buttercremepapier um die Torte und lässt sie im Kühlschrank auskühlen. So entsteht der coole Marble-Effekt. Jetzt geht's nur noch ans Dekorieren mit Fondant, so dass sich auf deiner Torte Muscheln, Algen, Seesterne und natürlich die Meerjungfrau im Meeressand aus zerbröselten Keksen tummeln können. Hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Viel Spaß dabei!

Step 1:

Als erstes heizt du den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor, legst die Backformen mit Backpapier aus und fettest sie ein.

Step 2:

Nun siebst du das Mehl in eine Schüssel und gibst Backpulver, Salz und Kokosraspeln dazu. Anschließend die Butter fluffig aufschlagen und Zucker und Vanillinzucker dazugeben und 3 Minuten weiter aufschlagen. Danach gießt du die Ananas ab und zerstampst sie mit den Händen in einer Schüssel. Die zusätzliche Flüssigkeit ebenfalls abgießen. Dann gibst du nacheinander die Eier zu der Butter-Zuckermischung und rührst die zerstampfte, abgetropfte Ananas ein. Ebenso den Zitronenabrieb und Zitronensaft. Jetzt kannst du abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch dazugeben. Die Masse gut vermengen, aber nicht überschlagen, da sie sonst zäh wird. Nun verteilst du die Masse gleichmäßig auf die Springformen und backst sie für ca. 30 Minuten. Die Böden komplett auskühlen lassen. In der Zeit kannst du die Kiwi schälen und in dünne Streifen schneiden.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Buttercreme zubereiten. Dafür schlägst du die Butter fluffig auf und gibst dann nach und nach den Puderzucker und die Buttermilch dazu. Für weitere 5 Minuten aufschlagen, bis eine glatte Masse entsteht.

Step 4:

Nun schneidest du die Kuchenböden gerade. Den ersten und zweiten Boden mit Buttercreme ca. 1 cm dick bestreichen, mit den Kiwischeiben belegen und übereinander setzen. Den letzten Boden umgedreht aufsetzen, damit die glatte Seite oben ist. Jetzt kannst du den Kuchen dünn mit der weißen Buttercreme eindecken und dann für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis du eine komplett glatte Oberfläche hast.

Step 5:

Die restliche Buttercreme auf vier Schüsseln aufteilen und die Creme in drei der Schüsseln einfärben. Die vierte Creme bleibt weiß.

Step 6:

Für den Marble-Effekt schneidest du Backpapier mit dem Umfang des Kuchens zu. Es sollte ca. 4 cm höher als der Kuchen sein. Nun mischst du in einer separaten Schüssel, jeweils ca. 1 EL der bunten Buttercreme grob und trägst diese auf das Backpapier auf. Diesen Vorgang wiederholen, bis das gesamte Backpapier bedeckt ist. Dann mit einem Spachtel gerade ziehen.

Step 7:

Jetzt kannst du das Buttercremepapier vorsichtig um den gekühlten Kuchen legen und andrücken. Anschließend für 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach das Backpapier abziehen und ggf. die Naht hinten mit Buttercreme füllen.

Step 8:
Für die Deko schneidest du lange Streifen aus dem ausgerollten Fondant und drehst diese ein für lange Algen. Für weitere Deko Muscheln, Meerjungfrauenschwanz und Perlen aus Fondant machen.

Step 9:
Für den Sand die Kekse sehr fein zermahlen. Dann die Torte mit den restlichen Teilen dekorieren.

www.yumtamtam.de

Powered by 