

Geburtstagstorte



Zubereitungszeit  1 Std. 25 Min.

Zutaten für 20 Portionen

Boden

- ★ 12 kinder Schoko-Bons (69,6 g)
- ★ 10 kinder Schoko-Bons, für die Deko (58 g)
- ★ 6 Eier (348 g)
- ★ 230 g Zucker
- ★ 100 g Mehl
- ★ 75 g Speisestärke
- ★ 1 TL Backpulver (4 g)
- ★ 100 g Haselnüsse, gemahlen
- ★ 40 g Butter, geschmolzen
- ★ 200 g Sahne
- ★ 600 g Magerfrischkäse
- ★ 1 TL Vanilleextrakt (5 g)
- ★ 40 g Kakaopulver
- ★ 60 g Puderzucker

- ★ Lebensmittelfarbe in drei verschiedenen Farben
- ★ Bunte Streusel

Utensilien

- ★ 3x große Schüsseln
- ★ Handrührgerät
- ★ Sieb
- ★ Springform Ø 20 cm
- ★ Gummispatel
- ★ Messer
- ★ kleiner Topf
- ★ kleine Schüsseln
- ★ bunte Zahnstocher



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Biskuitboden Eier und 150 g Zucker mit einem Handrührgerät ca. 10-15 Min. weiß-schaumig aufschlagen. Danach Mehl, Stärke und Backpulver einsieben und die Haselnüsse unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter hinzufügen und zu einer homogenen Masse rühren.
2. Eine Springform (Ø 20 cm) fetten und mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen und ca. 30 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Magerfrischkäse mit 40 g Zucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät aufschlagen. Sahne unterheben. Die Creme auf drei Schüsseln aufteilen und zwei davon mit Kakaopulver in hell und dunkel einfärben.
4. Den Biskuit stürzen, das Backpapier lösen und in drei Böden schneiden.
5. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen. $\frac{2}{3}$ der dunkelsten Creme darauf verstreichen und 4 quer halbierte kinder Schoko-Bons darauf verteilen. Den nächsten Boden draufsetzen und $\frac{2}{3}$ der zweithellsten Creme darauf streichen. 4 weitere quer halbierte kinder Schoko-Bons darauf verteilen. Mit dem letzten Boden deckeln.
6. Jetzt mit der hellsten Creme die komplette Torte ummanteln. Nun mit den letzten Dritteln der beiden dunkleren Cremes die Geburtstagstorte im Ombré-Look von unten dunkel nach oben hell verzieren (s. Foto).
7. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Danach auf drei Schüsseln verteilen und mit der Lebensmittelfarbe in unterschiedliche Farben anrühren. 10 kinder Schoko-Bons auf Zahnstocher stecken. Dann ein paar mit dem bunten Zuckerguss einfärben, überschüssigen Zuckerguss gut abtropfen lassen, kurz antrocknen lassen und die Torte damit und mit bunten Streuseln garnieren. Guten Appetit!



Nährwerte:

Portionen:	20
Portion Pro:	97 g
Portion:	193 kcal