REZEPT FÜR ÜBERRASCHUNGS-PIÑATA-TORTE

ÜBERRASCHUNGS-PIÑATA-TORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 12 Stücke | 120 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 7 Eier (Größe M)
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 200 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Zum Füllen und Verzieren:

- 125 g Erdbeerkonfitüre
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 500 g Schlagsahne
- 350 g bunte Schokolinsen
- bunte Zuckerperlen

5342

ZUBEREITUNG

506	8	65	23
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen. 60 g Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb, übrigen Zucker und Zitronenschale dickcremig und hell schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben. Biskuit in eine am Boden mit Backpapier belegte, ca. 9 cm hohe Springform (18 cm Durchmesser) streichen und im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und einen ca. 2 cm dicken Biskuitdeckel abschneiden. Übrigen Biskuit in 4 Böden schneiden. Untersten Boden auf eine Platte legen, aus den übrigen 3 Böden mittig mit einem runden Ausstecher (ca. 10 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Ausstecher dann mittig auf den untersten Boden setzen.

3. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Puderzucker und Sahnefestiger mischen. Sahne steif schlagen, dabei Gemisch einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Biskuit um den Ring mit 1/4 der Konfitüre bestreichen. Etwas Sahne darauf spritzen und glatt streichen. Ausstecher herunternehmen. Einen Biskuitring auf die Sahne legen, mit 1/4 der Konfitüre und etwas Sahne bestreichen. Vorgang mit übrigen beiden Biskuitringen wiederholen.

4. Schokolinsen bis auf einige zum Verzieren in den Hohlraum füllen. Biskuitdeckel auflegen. Torte mit übriger Sahne überziehen und mit einigen Tupfen verzieren. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

REZEPT FÜR ÜBERRASCHUNGS-PIÑATA-TORTE

5. Vor dem Servieren Torte mit übrigen Schokolinsen sowie mit Zuckerperlen garnieren.