



Konfetti-Piñata-Torte für bunte Feten



ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCKE

- ♥ 1 Bio-Zitrone ♥ 250 g Butter ♥ 225 g Zucker
- ♥ Salz ♥ 6 Eier (Gr. M) ♥ 300 g Mehl
- ♥ 5 TL Backpulver (ca. 20 g)
- ♥ 900 g Doppelrahmfrischkäse ♥ 200 g + 50 g Puderzucker
- ♥ bunte Speisefarbe (z. B. pink, blau und gelb)
- ♥ 10-12 Packungen (à 14 g) bunte Mini-Schokolinsen
- ♥ 1 Packung (60 g) Dekor-Sterne
- ♥ 1 weiße Fondant-Decke (450 g)
- ♥ Fett und Mehl für die Form ♥ Backpapier

1 FÜR DEN TEIG Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit Zitronenschale und $\frac{2}{3}$ -saft kurz unter den Teig rühren.

2 Zwei Springformen (ca. 18 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig halbieren und gleichmäßig in den Springformen glattstreichen (oder in einer Springform nacheinander jeweils die Hälfte Teig verwenden und backen). Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/ Umluft: 160°C) 30–35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 FÜR DIE CREME Frischkäse mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren, 200 g Puderzucker dabei einrieseln lassen. Je ca. 3 EL Creme in drei kleine Schüsseln geben. Mit Speisefarbe pink, türkis und gelb einfärben und beiseitestellen.

4 Beide Kuchen waagrecht halbieren. Um einen Boden einen hohen Tortenring legen. Aus zwei Böden mittig, mit einem Keksausstecher, einen Kreis (ca. 9 cm Ø) ausstechen. Ca. $\frac{1}{4}$ der Creme auf den unteren ganzen Boden glattstreichen. Eine Boden

mit Loch darauf legen. $\frac{1}{3}$ der übrigen Creme darauf verstreichen. Einen weiteren Boden mit Loch darauflegen. Ca. $\frac{1}{2}$ der übrigen Creme gleichmäßig darauf glattstreichen.

5 Tortenmitte bis zum oberen Rand abwechselnd mit Minischokolinsen und ca. $\frac{2}{3}$ Dekor-Sterne füllen. Letzten ganzen Boden darauflegen und leicht andrücken. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

6 Torte aus dem Tortenring lösen und mit der übrigen Creme rundherum einstreichen. Torte nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen.

7 ZUM VERZIEREN Fondant-Decke auf der Arbeitsfläche ausrollen. Einen Backpapierzuschnitt darauflegen. Fondant rund (ca. 37 cm Ø) ausrollen. Fondant vorsichtig von der Folie lösen, auf die Torte legen. Fondant von der Mitte zum Rand und herunter vorsichtig glatt streichen. Überstehenden Fondantrand abschneiden.

8 Torte auf eine Platte setzen. $\frac{1}{3}$ Zitronensaft und 50 g Puderzucker zu einem dicken Guss verrühren. Je ca. 1 Tropfen Zuckerguss auf je einen Dekor-Stern geben. Tortenrand damit mittig rundherum verzieren. Bunte Cremes nacheinander je in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 13 mm Ø) geben und als kleine Tufts oben auf den Rand der Torte spritzen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ½ Std. +

Wartezeit ca. 3 ½ Std.

STÜCK ca. 930 kcal

E 15 g · F 50 g · KH 103 g