

## Rezept

# "Achtung: stachelig!"-Motivtorte

Ein Rezept von "Achtung: stachelig!"-Motivtorte, am 07.02.2025

## Zutaten

### Für die Füllung und Garnitur

<b>1</b> Bio-Limette	<b>450 g</b> weiche Butter
<b>1 kg</b> Puderzucker	<b>50 g</b> brauner Fondant
<b>50 g</b> rosa Fondant	<b>50 g</b> schwarzer Fondant
<b>150 g</b> Mini-Schokolinsen	grüne Lebensmittelfarbe

### Für den Teig

<b>3</b> Eier (M)	<b>60 g</b> Zucker
<b>2 Pck.</b> Vanillezucker	<b>75 g</b> Mehl
<b>½</b> Backpulver	

### Außerdem

Motiv-Vorlage (Bart; siehe Rezept-Tipp)	Blütenblattausstecher (4 cm Ø)
halbkugelförmige Metallschüssel (18 cm Ø)	Butter für die Schüssel
Mehl für die Schüssel	Springform (18 cm Ø)
Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Motiv-Vorlage einmal ausdrucken (siehe Rezept-Tipp). Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen. Butter in 5 Min. cremig rühren. Puderzucker, Limettenschale und -saft unterrühren.
2. Die Fondants weich kneten und 3 - 4 mm dick ausrollen. Braunen Fondant zu einem Sombrero formen. Aus dem rosa Fondant 5 Blütenblätter ausstechen und 3 Kügelchen formen und zu einer Blüte zusammensetzen. Aus dem schwarzen Fondant nach der Vorlage einen Bart formen. Alles 2 Std. trocknen lassen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Metallschüssel einfetten, mit Mehl ausstäuben und in die Springform stellen. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereitete Schüssel füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Den Tortenboden vorsichtig aus der Schüssel stürzen, abkühlen lassen und waagrecht halbieren.

4. Den unteren Tortenboden mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Die Schokolinsen darauf verteilen und oberen Boden (Kuppel) daraufsetzen. Restliche Buttercreme grün anfärben und die Torte mit einer dünnen Cremeschicht einstreichen.
- 
5. Übrige grüne Creme in den Spritzbeutel füllen und auf die Torte rundherum kleine Tupfen spritzen, sodass ein Kaktus entsteht. Zum Schluss die stachelige Torte noch mit Bart, Blume und Sombrero dekorieren.