

## Rezept

# Bientorte für Kinder

Ein Rezept von Bientorte für Kinder, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> helle Wiener Böden (Fertigprodukt)	<b>500 g</b> Sahne
<b>3 Pck.</b> Vanillezucker	<b>6 Blatt</b> Gelatine
<b>50 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>7</b> Aprikosenhälften (Dose)
<b>14</b> Zuckeraugen	<b>7</b> schokolierte Mandeln (oder Schokobons)
<b>14</b> Mandelblättchen	<b>250 ml</b> Maracujasaft
<b>1 Pck.</b> Instant-Vanillesaucenpulver (ohne Kochen)	

### Außerdem

Tortenring (10 cm hoch)

Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 20 g F, 6 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

1. Den ersten Boden mit dem Tortenring umschließen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Min. einweichen, ausdrücken und tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze auflösen. Mit 2 EL Sahne mischen. Unter Rühren zur übrigen Sahne geben. Ein Drittel der Masse auf dem Boden verteilen. Auch den zweiten und dritten Boden mit je einer Schicht Creme bedecken und darüberstapeln. 2 Std. kalt stellen. Tortenring lösen.
2. Für die Bienen Zartbitter-Schokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Aprikosen trocken tupfen und auf einen Bogen Backpapier legen. Schokoladenstreifen quer über die Aprikosen spritzen. Zuckeraugen mit geschmolzener Schokolade auf die schokolierte Mandel kleben und je 2 Mandelblättchen als Flügel in die Aprikosen stecken.
3. Den Maracujasaft mit dem Saucenpulver verquirlen. Sobald die Masse eindickt, auf der Torte verteilen. Bienenköpfe und -körper auf den Kuchen setzen.