

Rezept

Buttercremetorte Geburtstag in Zahlen

Ein Rezept von Buttercremetorte Geburtstag in Zahlen, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Deko:

700 g grüner Fondant	150 g gelber Fondant
150 g lila Fondant	150 g dunkelgrüner Fondant
150 g roter Fondant	Lebensmittelkleber
8 Zuckeraugen	Zuckerconfetti

Für den Teig:

2 Bio-Limetten	125 g Heidelbeeren
300 g weiche Butter	1 Prise Salz
300 g Zucker	2 TL Vanilleextrakt
6 Eier (M)	300 g Mehl
¾ Pck. Backpulver	

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter	1 TL Vanilleextrakt
grüne Lebensmittelfarbe	500 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 43 g F, 6 g EW, 90 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko das Cake Drum mit grünem Fondant eindecken. Das Cake Drum danach ca. 24 Std. trocknen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Für den Teig die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Limettenschale und Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-60 Min. backen.

3. Inzwischen für die Deko die bunten Fondants weich kneten, dünn ausrollen und die Buchstaben »HIP HIP HOORAY« ausstechen. Aus dem restlichen gelben, lila, blauen und dunkelgrünen Fondant vier Vögel formen. Dafür je einen ovalen Körper und zwei tropfenförmige Flügel formen. Die Flügel mit Kleber an den Körpern befestigen. Aus dem restlichen roten Fondant vier Schnäbel und vier Herzen formen. Die Schnäbel und die Zuckeraugen auf die Vögel kleben und jeweils den Mund einritzen. Die Herzen jeweils mit einem Stückchen Draht an einem Flügel befestigen. Bis zur Verwendung trocknen lassen.

4. Den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Danach auf einem DIN-A4-Blatt eine große »2« vorzeichnen und ausschneiden. Die Schablone auf den Kuchen legen und rundum ausschneiden.

5. Für die Buttercreme Butter, Vanilleextrakt und einige Tropfen Lebensmittelfarbe in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Einen kleinen Teil der Creme in eine Schüssel füllen. Den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen, rundum dünn mit der Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

6. Den Kuchen danach auf das Cake Drum setzen. Die restliche Buttercreme in den Spritzbeutel füllen und rundum Tupfen aufspritzen. Die Buchstaben mit Kleber auf dem Cake Drum befestigen. Die Vögel auf die Torte setzen und das Zuckerconfetti aufstreuen.