Rezept

Buttercremetorte Viva la Piñata

Ein Rezept von Buttercremetorte Viva la Piñata, am 06.06.2025

Zutaten

Für den Teig:

- **400 g** weiche Butter
- **400 g** Zucker
- **8** Eier (M)
- **1 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **2 TL** Vanilleextrakt
- **400 g** Mehl

Für die Himbeer-Buttercreme:

- **150 g** Himbeeren
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **1 kg** Puderzucker
- **250 g** weiche Butter
- **1 TL** rosa Lebensmittelfarbe

Für Füllung und Deko:

- **250 g** Schokolinsen (z.B. Smarties)
- **2** Holzstäbchen (15 cm lang)
- Zuckerkonfetti
- Wimpelkette
- **6** kleine Geburtstagskerzen mit Halterung

Außerdem:

- **2** halbkugelförmige Metallschüssel (25 cm Ø)
- Mehl für die Schüsseln
- Butter für die Schüsseln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal, 32 g F, 6 g EW, 96 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schüsseln einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Schüsseln füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Schüsseln lösen und ganz auskühlen lassen.

2. Von beiden Kuchen an der geraden Seite eine dünne Scheibe abschneiden und so begradigen. Die Kuchen danach vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen, damit keine Löcher im Rand entstehen. Dabei einen 4-5 cm breiten Rand stehen lassen, damit die Torte stabil bleibt.

3. Für die Buttercreme die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Beeren dann pürieren. Das Himbeerpüree mit Butter, Vanilleextrakt und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht.

4. Einen Kuchen mit der Wölbung nach unten auf ein Brett setzen und großzügig mit den Schokolinsen befüllen. Dann den oberen Kuchenrand mit Buttercreme bestreichen und den zweiten Kuchen mit der Rundung nach oben daraufsetzen, sodass eine Kugel ensteht. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen, rundum gleichmäßig mit Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Für die Deko die Wimpelkette an die Holzstäbchen binden, die Stäbchen in die Torte stecken und die Wimpelkette so aufspannen. Die Kerzen in die Torte stecken und die Torte mit Zuckerkonfetti dekorieren.