

Rezept

Einhorn-Torte

Ein Rezept von Einhorn-Torte, am 17.04.2024

Zutaten

Für die Böden:

300 g Mehl	Salz
200 g kalte Butter	100 g Puderzucker
1 Ei (M)	2 TL Bio-Zitronenschale
100 g weiße Schokolade	

Für die Buttercreme:

250 g zimmerwarme Butter	230 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker	2 EL Milch
4 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe (gelb)	4 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe (rosa)
4 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe (blau)	

Dekorationsvorschlag:

schwarze Zuckerschrift	goldene Zuckerperlen
Beeren	

Ausserdem:

Schablonen (Kreis mit 20 cm Ø, Innenloch 7 cm Ø; Horn 8 × 5 cm; Ohren 3,5 × 3,5 cm, siehe Rezept-Tipp)	4 Spritzbeutel mit Lochtülle (0,5-1 cm)
--	--

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 34 g F, 4 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker, Ei und Zitronenschale zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.
2. Teig in zwei Portionen aufteilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Den Kreis und das Horn je 2-mal, die Ohren 4-mal mittels Schablone ausschneiden. Die Formen mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen.

3. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig 10-12 Min. backen, Hörner und Ohren nach ca. 8 Min. aus dem Ofen nehmen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

4. Butter, Puder- und Vanillezucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Milch nach und nach unterrühren. Je 2 EL Creme in drei Schüsseln geben und hellrosa, hellblau und gelb einfärben. Die übrige Buttercreme und die farbigen Cremes in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

5. Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse damit bestreichen. Einen Kreis, ein Horn und zwei Ohren auf einer Platte zu einem Einhorn-Kopf zusammenlegen. Horn, Ohren und die untere Hälfte des Kreises mit weißen Creme-Tupfen verzieren, die obere Hälfte mit farbigen Tupfen dekorieren. Übrige Formen passend auflegen und ebenso verzieren. Augen mit Zuckerschrift aufmalen, Ohren und Horn mit den Zuckerperlen bestreuen. Zuletzt die Beeren auf der Torte drapieren. Alles 30 Min. kühl stellen.