

Rezept

## "Jippie, neuer Job!"-Motivtorte

Ein Rezept von "Jippie, neuer Job!"-Motivtorte, am 20.04.2024

### Zutaten

#### FÜR DEN TEIG:

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 4 Eier (M)        | 200 g Zucker     |
| 160 g Mehl        | 60 g Kakaopulver |
| 1 ½ TL Backpulver | 1 Prise Salz     |

#### FÜR DIE FÜLLUNG-GARNITUR:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 3 Pfirsiche             | 1 Rezept Vanillecreme (siehe Rezept-Tipp) |
| 150 g Pfirsichkonfitüre | 750 g blauer Fondant                      |
| 50 g rosa Fondant       | 50 g oranger Fondant                      |
| 100 g gelber Fondant    | große gelbe Zuckerperlen                  |

#### AUSSERDEM:

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Springform (20 cm Ø) | Butter für die Form |
| Fondant-Glätter      |                     |

### Rezeptinfos

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

### Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 5 Min. schaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz dazugeben und untermengen. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 50 - 55 Min. backen. Tortenboden auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden.
2. Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Einen Tortenboden mit der Vanillecreme und den Pfirsichstücken füllen, den zweiten Boden aufsetzen. Die Torte rundherum mit der Konfitüre einstreichen (einen kleinen Rest der Konfitüre für später zurückbehalten).
3. Den Fondant weich kneten und 3 - 4 mm dick ausrollen. Blaue Fondant-Platte über den Tortenboden legen, auf der Oberseite leicht andrücken. Den Fondant rundherum anheben und leicht an die Seiten drücken. Mit dem Glätter von oben nach unten glatt streichen, überstehenden Fondant abschneiden (siehe S. 7).
4. Aus dem übrigen blauen Fondant einen Hemdkragen und eine kleine Brusttasche zuschneiden. Aus dem rosa Fondant den Hals zuschneiden. Orangen Fondant in unterschiedlich dicke Streifen schneiden, auf den gelben Fondant legen und einrollen. Daraus eine Krawatte zuschneiden.

5. Den Hemdkragen und die Brusttasche, die Krawatte und den Hals auf der Torte anbringen, dabei restliche Konfitüre als Kleber verwenden. Zum Schluss noch das Hemd und den Kragen mit den Zuckerperlen dekorieren (mit wenig Wasser ankleben).