

Rezept

Lego Motivtorte

Ein Rezept von Lego Motivtorte, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier (M)
½ Pck. Backpulver

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

200 g Mehl

rote, blaue, gelbe und grüne Lebensmittelfarbe
(Gel oder Pulver)

Für die Deko:

1 Rezept Royal Icing (siehe Tipp)

125 g kleine Schokolinsen (z.B. Mini Smarties)

Außerdem:

Butter für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Mini-Torten | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1230 kcal, 54 g F, 15 g EW, 172 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Formen einfetten. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig in vier Portionen teilen und diese mit Lebensmittelfarbe rot, blau, gelb und grün einfärben. Die Teige in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Die Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.
3. Die Kuchen bei Bedarf begradigen, dann jeden Kuchen waagrecht in drei Böden schneiden. Pro Kuchen bei einem Boden in der Mitte ein Rechteck (4 × 10 cm) ausschneiden und daraus mit dem Ausstecher sechs kleine Kreise ausstechen.
4. Für die Deko das Royal Icing in die Spritztüte füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Zum Zusammensetzen der Törtchen jeweils einen Boden mit einem dünnen Streifen Royal Icing umranden und den ausgeschnittenen Boden daraufsetzen. Mit einem Viertel der Schokolinsen füllen und den Rand mit einer dünnen Schicht Royal Icing einspritzen. Den dritten Boden daraufsetzen und leicht andrücken. Zuletzt die kleinen Teigkreise mit Icing auf die Oberfläche der Törtchen kleben.