Rezept

Schmetterlingskuchen

Ein Rezept von Schmetterlingskuchen, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Sahne
75 g	Zucker
1	Biskuitboden
50 g	Erdbeeren
50 g	grüne Weintrauben
1 Pck.	Tortenguss (weiß)
2	Schokosticks
2	Zuckeraugen
2 Pck.	Sahnesteif
100 g	Schmand
50 g	Himbeeren
100 g	Heidelbeeren
1 Dose	Aprikosen (280 g Abtropfgewicht)
2 EL	Puderzucker
1	Doppelkekse
2	rosa Schokolinsen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 6 g F, 2 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei 1 Pck. Sahnesteif und Zucker einrieseln lassen. Schmand mit übrigem Sahnesteif glatt rühren. Die Sahne unter die Schmandcreme heben.

2. Sahnecreme auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

3. Die Torte mit einem Messer so halbieren, dass zwei Halbkreise entstehen. Die Halbkreise mit der Rundung zueinander drehen. Für die Schmetterlingsflügel ein Stück unterhalb der Mitte rechts und links jeweils ein kleines Tortenstück herausschneiden.

4. Das Obst waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden, die Weintrauben halbieren. Die Aprikosen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 4 Aprikosenhälften beiseitelegen. Übrige Aprikosen in Spalten schneiden. Die Flügel mit dem Obst verzieren.

5. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Noch heiß esslöffelweise auf dem Obst verteilen und erkalten lassen.

6. Den Puderzucker in einem kleinen Schälchen mit wenigen Tropfen Wasser zu einem festen Zuckerguss verrühren. Die Schokosticks auf der Rückseite des Doppelkeks damit befestigen. Zuckeraugen und Schokolinsen auf die Vorderseite kleben. Den Kekskopf und die beiseitegelegte Aprikosenhälften auf den Kuchen legen.