



Rezeptinfo

Zutaten für eine Torte á 16 Stück

Zubereitungszeit: 2,5 Std. inkl. Backzeit

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

veggie

Zubereitung

Eine leckere Torte und Zuckerwatte passt nicht zusammen? Doch, natürlich! Das beste Beispiel dafür ist unser Cotton Candy Cake - eine super leckere Torte mit mehreren Schichten Biskuitteig, Creme, Beeren und kunterbuntem Topping. Ob für einen Geburtstag oder sonst einen besonderen Anlass. Mit dieser Torte beeindruckst du jeden! Wenn du dich an unser Rezept hältst, ist sie auch im Handumdrehen gebacken. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor und legst zwei 20cm-Springformen mit Backpapier aus. Dann schlägst du die Eier mit dem Zucker, zwei von den drei Päckchen Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig auf. In einer weiteren Schüssel Mehl und Backpulver vermengen und dann unter die fluffige Eimasse heben.

Step 2:

Nun die Masse teilen und jeweils hellblau und rosa einfärben. Dann verteilst du diese ungleichmäßig in die Springformen, sodass sich ein schönes Muster ergibt und bäckst sie etwa 25 Minuten lang. Kurz vor dem Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Dazu mit einem Holzstab oder Zahnstocher in den Teig stechen. Bleibt nichts mehr hängen, ist der Kuchen durchgebacken. Anschließend die Kuchen vollständig auskühlen lassen und jeweils quer halbieren.

Step 3:

Für das Frosting die Butter zusammen mit dem Puderzucker und dem übrig gebliebenen Päckchen Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen, mit einigen Tropfen Mandelaroma würzen. Anschließend den Frischkäse einrühren. Die Masse dann teilen und jeweils rosa und blau einfärben.

Step 4:

Nun nimmst du dir einen Tortenboden und streichst ihn mit Marmelade ein, dann die Buttercreme auftragen. Hier kannst du die Farben immer abwechseln. Nun legst du ein paar Himbeeren auf und deckst alles mit einem weiteren Boden ab. Bei der nächsten Schicht Blaubeeren statt Himbeeren verwenden und abwechselnd so lange weiter verfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Nun die Torte ein bis dreimal eindecken. Zwischendurch einfrieren und auch zum Schluss in den Froster geben.

Step 5:

Jetzt die Candymelts über dem Wasserbad schmelzen und in eine Spritzflasche geben. Die Torte aus dem Froster nehmen und Tropfen am Rand hinunter laufen lassen. Nochmals für ein paar Minuten einfrieren, damit du die Torte anschließend schön verzieren kannst.

Step 6:

Jetzt kannst du die Torte mit Streuseln und Baiser verzieren. Die Zuckerwatte erst zum Schluss aufsetzen, da diese schnell zusammenfällt.

Zutaten

Menge

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 300 g | Puderzucker |
| 200 g | Zuckerstreusel, blau & rosa |
| 150 g | Heidelbeeren |
| 750 g | weiche Butter |
| etwas | Speisefarbe, blau & rosa |
| 175 g | Zucker |
| 2 EL | Mandelaroma |
| 50 g | Speisestärke |
| 7 | Eier |
| 4 EL | Frischkäse |
| 130 g | Mehl |
| 150 g | Himbeeren |
| eine Handvoll | Baiser |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| | Salz |
| 300 g | Erdbeermarmelade |
| je 300 g | Candymelts, blau & rosa |
| 60 g | Zuckerwatte |
| 3 Pkg. | Vanillezucker |