

# REZEPT


## ANLEITUNG FARBELLA-TORTE

Idee-Nr.: FR001

Jedes Kind freut sich über seine/ihre eigene Geburtstagstorte. So kannst du für dein Kind nochmals ein ganz besonderes Highlight für die Geburtstagsfeier schaffen.

Auf dieser Seite wollen wir dir nun zeigen, wie du deine eigene Farbella-Torte, herstellen kannst.

 fortgeschritten

 3 Stunde

### Zutaten für den Kuchenboden

- 500 g Mehl
- 400 ml Sahne
- 300 g Zucker
- 250 g Margarine
- 100 g Kakao
- 6 Stück Eier
- 2 Pack Vanille-zucker
- 1 Pack Backpulver
- 1 TL Zimt

### Zutaten für das Topping

- 250 ml Milch
- 250 g weiche Butter
- 100 g Kuchenglasur weiß
- 50 g Zucker
- 50 g Kuvertüre Zartbitter
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pack Vanillepuddingpulver
- 1 Stück Eigelb
- Lebensmittelfarbe (4-6 verschiedene Farben)
- evtl. bunte Streuigel

Zudem benötigst du verschiedene Küchenutensilien, wie zum Beispiel Schüsseln, Töpfe, Backblech, Sieb, Schneebesen, Rührgerät, Spritztüllen, Messer und Löffel.

## Anleitung



1. Richte dir zunächst das komplette Material hin, damit du alle Zutaten, die du für die Farbella-Torte benötigst, direkt griffbereit hast. Heize deinen Backofen auf 175 °C mit Ober-/ Unterhitze vor.



**2.** Vermische in einer Schüssel Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier und rühre alles schaumig.



**3.** Gebe nun den Zimt dazu und rühre die ungeschlagene Sahne unter.



**4.** Vermische im nächsten Schritt das Mehl mit dem Backpulver. Damit sich keine Klumpen bilden kannst du die Mischung sieben und direkt mit deinem Teig vermengen.



**5.** Zum Schluss siebst du ebenfalls den Kakao und rührst diesen auch in den Teig unter.



**6.** Streiche nun den Teig auf ein Backblech mit Backpapier. Durch leichtes Rütteln verteilt sich der Teig besser. Gerne hier auch nochmals mit einem Löffel verstreichen.

Gebacken wird der Teig bei 175°C Ober-/ Unterhitze für circa 25 Minuten.



**7.** Solange der Kuchen im Backofen ist, kannst du dich bereits an die Buttercreme machen.



**8.** Erwärme in einem Topf 450 ml der Milch mit dem Vanilleextrakt.



**9.** Vermische das Puddingpulver mit dem Zucker, dem Eigelb und der restlichen Milch.



**10.** Sobald die Milch aufgeköcht ist, kannst du unter Rühren mit einem Schneebesen das Puddingpulver-Gemisch in deinen Topf hinzugießen. Lass alles unter Rühren circa eine Minute köcheln und nimm anschließend den Topf von dem Herd.



**11.** Schütte den eingekochten Pudding in einen tiefen Teller und bedecke die Masse mit einer Frischhaltefolie, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bildet. Nun muss sich die Masse etwas abkühlen.



**12.** Lasse ebenso den Kuchenboden etwas abkühlen und schneide deine gewünschte Einhorn-Form aus. Solltest du später ein Horn auf deinen Kuchen stecken wollen, dann schneide nun auch das Horn aus dem „Verschnitt“ aus.

Den restlichen Verschnitt kannst du als „Probiererle“ verwenden!



**13.** Erwärme nun die weiße Kuchenglasur in einem Topf, damit diese flüssig wird. Füge eine Messerspitze von der roten Lebensmittelfarbe hinzu, damit die Glasur einen leichten rosanen Farbton bekommt.



**14.** Streiche die Kuchenglasur auf deinen Kuchenboden und verteile es gleichmäßig. (Alternative kannst du hierfür auch einen Zuckerguss verwenden)

Ebenso kannst du auch dein Horn komplett mit der Kuchenglasur überziehen. Hilfe bietet dabei ein Schaschlik-Spieß, den du in das Horn stichst. Auf der Unterseite sollte jedoch noch circa fünf cm des Spießes rauschauen, damit du diesen später senkrecht aufstellen kannst.

Nun kann die Glasur abkühlen.



**15.** Zurück zu unserer Buttercreme: Gib den abgekühlten Pudding nun in eine Schüssel und rühre diesen kurz um. Die weiche Butter kannst du nun Stück für Stück hinzufügen. Wichtig dabei ist, dass der Pudding und die weiche Butter die identische Temperatur haben. Verrühre alles gut miteinander, damit eine cremige Masse entsteht.



**16.** Teile die Masse in vier, fünf oder sechs gleichgroße Teile (je nachdem, wie viele verschiedene Farben du verwenden möchtest). Füge nun die Lebensmittelfarbe jeweils hinzu.



**17.** Vermische die Lebensmittelfarbe mit der Buttercreme, bis du schöne farbige Massen bekommst.



**18.** Für die Konturen im Gesicht kannst du die Zartbitter Kuvertüre in einem Topf erhitzen und mit einem Pipingbeutel oder einer Silikonspritze auf die weiße Schokoglasur auftragen.



**19.** Lasse die aufgetragene Zartbitterschokolade einen Moment abkühlen, bevor du mit der Buttercreme weiter machst.



**20.** Mit Hilfe von Spritztüllen kannst du nun die Haare von Farbella auf dem Kuchen Farbe nach Farbe spritzen.



**21.** Am Ende kannst du deinem Einhorn mit ein paar bunten Streuseln zusätzlich veredeln.

Viel Spaß mit deiner Farbella-Torte – lass es dir schmecken!