

Geburtstagstorte Piratenschiff

Zutaten

Für 10-12 Stück

1 Springform von 24 cm Ø
Backpapier
Butter und Mehl für die Form
Geburtstagskerzen mit Ständer

Teig:

250 g weiche Butter
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
200 g Mehl
1 EL Backpulver
100 g Schokoladepulver
100 g gemahlene Mandeln
5 Schoggistängeli à ca. 30 g, in wenig Mehl gewendet

Dekoration:

3 EL Johannisbeergelée
1 Beutel dunkle Kuchenglasur
100 g Marzipan, hellblau oder naturfarben
wenig Puderzucker zum Auswallen und für den Rauch
5 blaue Zuckerschlangen
30 g Marzipan, hellbraun
einige Zuckerperlen, silber, weiss und blau
12 lange Lakritzschlangen



Zubereitung

Zubereiten: 50 Minuten

Koch-/Backzeit: 55 Minuten

Auskühlen lassen: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 45 Minuten

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puder-, Vanillezucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Back- und Schokoladepulver mischen, dazusieben. Mandeln beifügen, darunterühren.
2. Die Hälfte Teig in die bebutterte und bemehlte Springform geben, glattstreichen. Schokoladestängeli darauflegen. Mit restlichem Teig bedecken, glatt streichen.
3. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Aus der Springform nehmen. Torte umgekehrt aufs Gitter legen.

4. Johannisbeergelée erwärmen, Torte damit bepinseln, trocknen lassen. Kuchenglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen, vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden. Glasur über die Torte giessen, Glasur durch leichtes Bewegen der Torte gleichmässig verteilen. Fest werden lassen.
5. Hellblaues oder naturfarbenes Marzipan auf wenig Puderzucker auswallen, Halbkreis ausschneiden. Die Hälfte der Torte damit belegen. Mit blauen Zuckerschlangen und Zuckerperlen garnieren.
6. Hellbraunes Marzipan auf wenig Puderzucker auswallen, ein Schiff ausschneiden und auf die Torte legen. Mit Lakritze und Silberperlen verzieren. Mit wenig Puderzucker bestreuen (Rauch).
7. Jeweils zwei Lakritzeschlangen zu 5-6 Kordeln verdrehen, Enden verknoten. Kordeln dem Tortenrand entlang auslegen, mit Kerzenständern fixieren. Kerzen in die Ständer stellen, restliche Ständer mit Silberperlen belegen.

Farbiges Marzipan, kleine Zuckerperlen und Lakritze sind im Grossverteiler erhältlich.

Blaue Zuckerschlangen, grosse Silberperlen und vieles mehr findet man im Süssigkeitenladen.

Für farbiges Marzipan kann auch naturfarbiges Marzipan mit wenig Lebensmittelfarbe eingefärbt werden: Farbe mit der Masse verkneten.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 665 kcal, 11g Eiweiss, 35g Fett, 77g Kohlenhydrate.