

Geburtstagstorte Paddington

Zutaten

Für 8-12 Kinder

1 Springform von 24 cm Ø
Backpapier für den Formenboden

Teig:

180 g Butter, weich
180 g Zucker
¼ TL Salz
6 Eigelb
200 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
300 g gemahlene Haselnüsse
125 g Mehl
30 g Kakaopulver
1 ½ TL Backpulver
6 Eiweiss, steif geschlagen

Butter für den Rand

Glasur/Garnitur:

100 g Quittengelée, erwärmt
2 Beutel helle Kuchenglasur
2 Toffifees
4 Rollen schwarze Lakritzschnecken
Instant-Schokoladepulver zum Bestäuben
3 Rollen rotes Marzipan
Puderzucker zum Auswallen



Zubereitung

Zubereitung: ca. 1 ¼ Stunden

Trocknen lassen: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eigelb beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade im Wasserbad schmelzen, dazurühren. Nüsse daruntermischen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, auf den Teig sieben. Eischnee daraufgeben, alles sorgfältig darunterziehen.
2. In die vorbereitete Form füllen. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.
3. Glasur/Garnitur: Oberfläche und Rand des gewendeten Kuchens mit Quittengelée bestreichen, 30 Minuten trocknen lassen. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Kuchen damit glasieren, antrocknen lassen. Bevor die Glasur ganz trocken ist, 2 Toffifees mit je 1 Lakritzschnur umrahmen und als Augen in die Glasur drücken. Schnauze mit Lakritzschnüren dekorieren. Torte auf eine Tortenplatte legen. 2 Lakritzschnecken als Ohren hineinstecken. Schnauze mit Instant-Schokoladenpulver bestäuben.

4. Marzipanrollen zusammenkneten. Auf wenig Puderzucker ca. 2 mm dick oval auswallen. Rand mit einem Messer säubern. Einen "Schlabberhut" formen und an den oberen Tortenrand legen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 864 kcal, 18g Eiweiss, 54g Fett, 78g Kohlenhydrate.