

Geburtstagstorte Prinzessin

Zutaten

Für 8-12 Kinder

1 Schüssel von ca. 2 l Inhalt
1 Tasse von 2,5-3 dl Inhalt
Backpapier für das Blech
Klarsichtfolie
1 Holzspiess, ca. 25 cm lang

Biskuit:

4 Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Zucker
4 Eigelb
100 g Mehl
30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

ca. 200 g Erdbeerkonfitüre, glatt gerührt

Butter und Mehl für die Tasse

Füllung:

500 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten
100 g Zucker
7 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
2 EL Zitronensaft
3 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

ca. 100 g Backmarzipan (Mandelmasse)
4 EL Quittengelée, erwärmt
4 schwarze Lakritzschnecken
ca. 50 g blaue verzuckerte Gummischlangen
ca. 20 pink Smarties
1 Goldkrönchen (aus dem Bastel-Laden)
1 Geburtstagskerze

Zubereitung

Zubereitung: 1 ¾ Stunde
Backen: ca. 35 Minuten
Kühl stellen: ca. 4 Stunden

1. Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker zugeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb beifügen, kurz rühren. Mehl in 2 Portionen dazusieben, sorgfältig und rasch darunterziehen. Butter vorsichtig unter die Masse ziehen.



2. Ausgebutterte und bemehlte Tasse bis zu 2/3 mit Masse füllen, beiseite stellen. Restliche Masse auf dem mit Backpapier belegten Backofenblech-Rücken rechteckig austreichen.
3. Erst Masse auf Blech in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Sofort auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit dem heissen Blech zudecken, abkühlen lassen. Ofenhitze auf 180°C reduzieren. Masse in Tasse im unteren Teil des Ofens 25-30 Minuten backen, in Tasse abkühlen lassen.
4. Biskuit vom Backpapier lösen, mit Konfitüre bestreichen, längs halbieren und längs satt zu 2 Rollen aufrollen. In 5-6 mm dicke Rondellen schneiden. Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen, dicht mit Rondellen auslegen.
5. Füllung: Erdbeeren und Zucker pürieren. Gut ausgepresste Gelatine mit Zitronensaft erhitzen, auflösen. 2 EL Erdbeer-Püree unter Rühren zur Gelatine geben. Gelatine unter Rühren zum restlichen Erdbeer-Püree geben. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen. Rahm darunterziehen. In die mit Biskuit-Rondellen ausgelegte Schüssel geben, glatt streichen. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden kühl stellen.
6. Biskuit aus der Tasse stürzen, halbieren. Mit Hilfe des Holzspießschens auf dem "Rock" fixieren.
7. Garnitur: 2 erbsengrosse Marzipankügelchen beiseite legen, aus dem Rest einen Kopf formen und auf dem Spießschen platzieren. Oberkörper und Rock mit Quittengelée bepinseln. Mit Lakritzschnüren Dekorationen am Rock anbringen. Mit Smarties dekorieren. Für die Brüste je 1 Smartie mit den beiseitegelegten Marzipankügelchen ankleben. Für die Augen von 1 Gummischlange 2 kleine Stücke wegschneiden, in das Marzipan drücken. Für die Haare restliche Gummischlangen dekorativ auf dem Kopf platzieren. Krönchen aufsetzen. Kerze in das Krönchen stecken.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 410 kcal, 6g Eiweiss, 15g Fett, 61g Kohlenhydrate.