

## Geburtstagstorte Auto

### Zutaten

Für 12 Stück

1 Cakeform von 28 cm Länge  
Backpapier oder Butter für die Form

Geburtstagskuchen:

3 Eier  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Mehl  
½ TL Backpulver  
2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen  
100 g dunkle Schokolade, geschmolzen, ausgekühlt

Zutaten für Verzierung nach Bild:

2 Beutel weisse Schokoladeglasur à ca. 125 g, nach Anleitung geschmolzen  
4 runde Guetzi für die Räder  
4 Silberperlen für die Raddeckel  
leichte Guetzi für die Fenster  
Smarties oder Kaugummis, halbiert, für die Scheinwerfer und Schlusslichter  
Zucker-Gummi-Schlangen für die Stossstangen  
1 weisse und braune Tube Dekorschrift  
farbige Süßwaren nach Belieben zum Verzieren



### Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde

Koch-/Backzeit: 55 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde, 30 Minuten

Auf dem Tisch in 3 Stunden, 25 Minuten

1. Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Mit Rahm sorgfältig darunter ziehen. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Schokolade mischen.
2. Teige abwechselungsweise in dünnen Lagen in die mit Backpapier ausgekleidete Form füllen, glatt streichen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen, auskühlen lassen.
4. Auto: Schokoladeglasur aus dem heissen Wasser nehmen und zum Auskühlen ca. 10 Minuten stehen lassen (weniger flüssig). Vor der Verwendung Beutel kneten.

5. Ca. 1/5 des Cakes wegschneiden (Oberteil). Die Erhöhung des längeren Teils wegschneiden (die Schnittfläche wird der Boden des Autos). Beide Kuchenteile separat glasieren. Dafür die Glasur gleichmässig über Oberfläche und Rand der Kuchenteile fliessen lassen. Wenn nötig, aufgefangene Glasur mit dem Spachtel am Rand verstreichen. Etwas trocknen lassen. Kuchenteile mit einem scharfen Messer von überflüssiger Glasur auf der Arbeitsfläche losschneiden. Oberteil mitten auf das Chassis kleben.
6. Räder, Raddeckel, Fenster, Scheinwerfer und Stossstangen platzieren. Mit Dekorschrift Konturen zeichnen. Nach Belieben verzieren.

Der Kuchen kann am Vortag gebacken und am Festtag verziert werden.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 345 kcal, 5g Eiweiss, 20g Fett, 37g Kohlenhydrate.