

## Barbie-Torte



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

Eine Barbietorte ist der perfekte Kindergeburtstagskuchen für kleine Mädchen. Seht bei uns, wie ihr die Lieblingsbarbie in eine tolle Torte verwandelt.

Die Barbie-Torte ist jedoch auch nicht ganz einfach und benötigt einiges Geschick und Geduld. *Vielen lieben Dank für die Einsendung, Monique!*

### Zutaten für eine Barbietorte:

- Dreifache Menge Teig für [einfachen Biskuitboden](#)
- [Joghurtcreme](#)
- 2-3 Portionen [Buttercreme](#)
- [rosa Gelfarbe](#)
- [Fondant](#)
- lila Gelfarbe

- 1 Barbie
- Frischhaltefolie

**Arbeitszeit:** ca. 45 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 50 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 95 Minuten

## Vorbereitung

Für die Barbie braucht ihr später einen Rock. Diesen könnt ihr nun bereits vorbereiten, indem ihr Euren Fondant (selbstgemacht oder gekauft) im Farbton eurer Wahl einfärbt. Für Barbies bietet sich da lila sehr gut an. Für den Abschluss des Rockes am Barbiekörper könnt ihr kleine Blüten formen und dann später anbringen. Den Rest des farbigen Fondants packt ihr gut in Frischhaltefolie und stellt ihn kalt.

Außerdem könnt ihr schon die Buttercreme anrühren und mit Hilfe der Gelfarbe pink einfärben.

## Backen

Als Erstes backt ihr einen einfachen Biskuitboden und zusätzlich einmal aus der doppelten Menge einen Biskuitboden in [Kugelform\\*](#).

## Füllung

Nach dem Auskühlen teilt ihr den runden Boden sowie die Kugel je zweimal. Stellt eine Joghurtcreme Eurer Wahl her und füllt sie zwischen die aufgeschnittenen Böden. Auf den Tortenboden kommt ebenfalls Füllung und dann setzt ihr die Biskuitkugel drauf.

## Dekoration

Packt die Barbie bis zur Mitte in Frischhaltefolie ein und steckt sie soweit in die Mitte des Kuchens, dass sie nur noch ab der Mitte zu sehen ist.

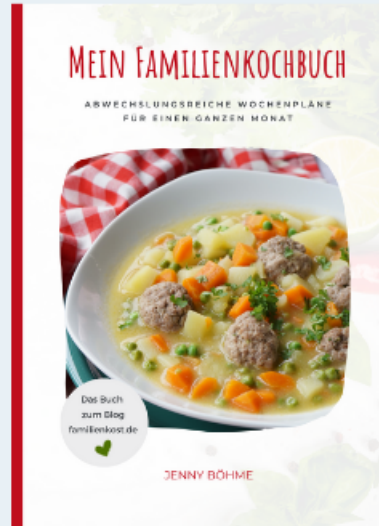
Jetzt streicht ihr die Kugel mit Buttercreme ein. Packt den Fondant aus, rollt ihn aus und modelliert einen Rock, den ihr der Barbie „anzieht“.

Mit einer Sterntülle spritzt ihr nun Buttercreme in Form von Rosen und Sternen um die Torte.

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>