Barbie Torte

Zutaten für eine Barbietorte

- 1 Guglhupf (nach unserem Marmorkuchen Rezept)
- 1 Barbie Puppe
- Frischhaltefolie
- Fondant (in deinen Lieblingsfarben)
- Zuckerperlen (Glitzer und andere Deko für die Barbie)

Für die Buttercreme:

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 95 Minuten

Barbie Torte selber machen - so gehts:

1. Backe zuerst einen Guglhupf Kuchen und lasse ihn auskühlen. Das kannst du auch schon gut einen Tag vorher machen.
2. Schneide den Guglhupf zweimal durch.
3. Rühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und einer Prise Salz zu einer einfachen Buttercreme. Bestreiche die beiden unteren Hälften mit Buttercreme. Den Rest brauchen wir später.
4. Setze den Kuchen zusammen und stelle ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank.
5. Streiche den Kuchen ringsum mit der restlichen Buttercreme ein. Stelle den Kuchen nochmals für 1 Stunde kalt.
6. Rolle den Fondant großflächig aus und lege ihn über den Kuchen. Streiche ihn glatt.
7. Wickel die Beine deiner Barbie in Frischhaltefolie. Stecke nun die Barbie in das "Loch" vom Guglhupf.
8. Jetzt kannst du deine Barbietorte nach Herzenslust verzieren und dekorieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.