

Einschulungstorte für Mädchen selber machen

Zutaten für 20 cm Durchmesser

Für den Teig

- 250 g Butter (weich)
- 6 Eigelb
- 375 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 300 g Weizenmehl
- 1 Becher saure Sahne
- 1 TL Natron
- 2 Päckchen Lebensmittelfarben (natürlich z.B. von Ruf)



Für die Ganache

- 200 g Sahne
- 400 g weiße Schokolade
- 1 Päckchen Lebensmittelfarbe (natürlich, Farbe nach Belieben, z.B. von Ruf)

Für die Deko

- 200 g Kuvertüre (weiß)
- ein paar Lollies
- Mikadostäbchen
- Minimarshmallow
- Mini-Berliner (oder Donuts)
- Duplo-Riegel
- ein paar Mini-Kekse
- Zuckerstreusel

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden

Zubereitung:

Ganache zubereiten

1. Erwärme die Sahne in einem Topf und schmelze die Schokolade darin.
2. Achte darauf, dass die Sahne nicht kocht.
3. Rühre dann die Lebensmittelfarbe unter und lass die Ganache abkühlen.

Kuchen backen

1. Heize den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor.
2. Verrühre Butter, Eigelb, Zucker, Vanillepuddingpulver, Mehl, saure Sahne und Natron in einer Schüssel miteinander.
3. Teile den Teig in 4 Portionen. Verrühre die 1. Portion mit 2 Teelöffel Lebensmittelfarbe. Die 2. Portion mit 1 Lebensmittelfarbe und Portion 3 mit 1/2 Teelöffel Lebensmittelfarbe. Die vierte Portion benötigt keine Lebensmittelfarbe.
4. Belege eine 20 cm Springform mit Backpapier. Backe die 4 Teigportionen nacheinander für je 20 Minuten. Lass die Kuchenböden abkühlen.

Torte schichten und dekorieren

1. Schlage die Ganache mit dem Mixer auf.
2. Lege einen Kuchenboden auf eine Tortenplatte. Streiche den Kuchen mit Ganache ein.
3. Lege den zweiten Boden darauf und streiche ihn ebenfalls mit Ganache ein. Fahre fort bis zum letzten Kuchenboden.
4. Streiche zum Schluss den ganzen gestapelten Kuchen mit Ganache ein und stelle ihn kalt.
5. Schmelze die Schokolade für die Deko im Wasserbad.
6. Gib sie löffelweise über den kalten Kuchen. Dekoriere die Torte anschließend mit Süßigkeiten deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

