

Katzentorte zum Geburtstag backen

Zutaten für 26 cm Katzentorte:

Für den Biskuit

- 100 g Weizenmehl
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Puddingpulver (Erdbeerpuddingpulver, zum Kochen)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver



Für die Creme

- 500 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 25 g gefriergetrocknete Erdbeeren
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Außerdem

- 300 g Himbeeren (frisch oder gefrostet)

Für die Deko

- 2 Marshmallows (groß, Ohren und Wangen)
- 1 Smarties (rosa, für Nase)
- 2 Schokodrops (für Augen)
- Zuckerschrift (für Schnurrhaare)
- essbarer Glitzer
- Esspapier Blumen
- Bunte Streusel

Arbeitszeit:

ca. 90 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 120 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Katzentorte Anleitung Schritt-für-Schritt:

Biskuit backen:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß zu Eischnee. Rühre den Zucker und Vanillezucker dazu. Füge dann die Eigelb dazu.
2. Mische in einer Schüssel das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver. Hebe die trockenen Zutaten unter die Eier-Mischung.
3. Lege eine 26 cm Backform mit Backpapier aus. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Fülle den Teig in die Backform.
4. Backe den Biskuitteig für 30 Minuten. Lass den Boden nach dem Backen für 30 Minuten abkühlen.
5. Schneide den Biskuit anschließend in drei gleiche Teile. Am Besten funktioniert das mit einem Tortenteiler.

Tortencreme anrühren:

1. Schlage die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefest steif.
2. Mahle die gefriergetrockneten Erdbeeren mit einem Mixer klein.
3. Vermische Quark, Zucker und Erdbeerpulver.
4. Hebe zunächst den Mascarpone und anschließend die steif geschlagene Sahne mit einem Teigschaber (nicht mit dem Mixer!) unter.

Torte zusammensetzen:

1. Lege einen Tortenboden auf eine Tortenplatte. Bestreiche ihn dünn mit der Creme.
2. Fülle etwas Creme in einen Spritzbeutel. Spritze einen Rand auf den unteren

Tortenboden. Verteile in der Mitte die Himbeeren. Lege den zweiten Tortenboden darauf.

3. Bestreiche diesen mit reichlich Creme. Lege dann den dritten Tortenboden darauf. Bestreiche diesen ebenfalls mit Creme und streiche den Rand mit ein.

Katzentorte dekorieren:

1. Schneide einen Marshmallow diagonal durch und tauche die Schnittfläche in essbaren Glitzer oder Zuckerperlen, schon hast du die Ohren fertig. Den anderen Marshmallow teilst du in der Mitte, das sind die Wangen.
2. Dekoriere deine Katzentorte mit den restlichen Süßigkeiten wie auf unserem Bild.

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

