Meerjungfrau Torte selber machen

Zutaten für 1 Meerjungfrau Torte

Für den Biskuit

- 250 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 8 Eier
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Quark-Sahne-Füllung

- 500 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 400 g Himbeeren
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)

Für die Buttercreme

- 250 g Butter (weich)
- 250 g Puderzucker

Für die Deko

- 1 kg Fondant (blau)
- Fondant (in deinen Wunschfarben)
- Lebensmittelkleber
- Bäckerstärke
- Silikonform
- Meerjungfrau als Tortenstecker

Arbeitszeit:	ca. 240 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 290 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Meerjungfrau Torte backen - so geht's:

Biskuit backen

1. Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine runde 20 cm Backform mit Backpapier aus.
2. Trenne das Eiweiß vom Eigelb. Schlage das Eiweiß mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif. Rühre dann das Eigelb dazu und schlage es hell auf.
3. Mische das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver und dem Backpulver. Hebe die trockenen Zutaten unter die Eimischung.
4. Fülle die Hälfte des Teiges in die Backform und backe den Biskuit für 35 Minuten im Ofen. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lass ihn für 20 Minuten abkühlen.
5. Fülle den restlichen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe den Teig für 15 Minuten im Ofen goldgelb.
6. Schneide den runden Biskuit 4 mal waagerecht in der Mitte durch.

Buttercreme zubereiten

1. Schlage dazu die Butter mit dem Puderzucker weiß auf.

Himbeer-Sahne-Füllung zubereiten

1. Rühre die Gelatine mit 10 EL Wasser an und lass sie 5 Minuten quellen.
2. Püriere 200 g Himbeeren und passiere sie durch ein Sieb.
3. Gib das Himbeerpüree, den Quark und den Zucker in eine große Schüssel und verrühre die Zutaten miteinander.
4. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnefest steif. Beachte dazu

unsere Tipps zum Sahne steif schlagen. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

5. Erwärme die Gelatine (sie darf nicht kochen) bis sie sich aufgelöst hat. Gieße die Gelatine sofort zur Quarkcreme und verrühre alles schnell.

6. Hebe nun die geschlagene Schlagsahne unter.

Meerjungfrautorte schichten

1. Lege einen der vier Tortenböden auf eine Tortenplatte und stelle einen hohen Tortenring darum. Schneide 2 cm breite Streifen vom Blechbiskuit und lege sie als Rand auf den Tortenboden.

2. Verteile die restlichen Himbeeren auf dem Tortenboden.

3. Gib in die Mitte so viel Füllung, dass sie bis zum Biskuitrand geht.

4. Lege den nächsten Tortenboden darauf, lege wieder einen Biskuitrand darum und gib die Füllung in die Mitte. Wiederhole diesen Schritt zwei weitere Male.

5. Den Abschluss bildet ein Tortenboden.

6. Stelle die Torte für 3 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank.
7. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und löse den Tortenring. Bestreiche die Torte ringsum mit Buttercreme und stelle sie für 20 Minuten in den Kühlschrank.

8. Bestreiche sie anschließend ein weiteres Mal mit Buttercreme und stelle sie wieder kalt.
9. Rolle den blauen Fondant mit Hilfe von Bäckerstärke dünn aus und lege ihn über die Torte und streiche ihn glatt.

10. Forme mit dem bunten Fondant und den Silikonförmchen Meerestiere und Pflanzen. Befestige sie mit Lebensmittelkleber oder etwas Wasser an der Torte.

11. Stecke zum Schluss einen Meerjungfrauen Topper in die Torte oder setze eine Meerjungfrau Figur darauf.

12. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt.

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