

Schweine im Schlammbad-Torte



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Die Schweine im Schlammbad-Torte ist eine einfache Motivtorte, die sich auch für Anfänger eignet. Ob zum Kindergeburtstag oder für ältere Jubilare...diese Torte ist immer ein Hingucker auf der Kaffeetafel.

Zutaten für eine Schlammbadtorte:

- ein [hoher Biskuitboden](#)
- [Joghurtfüllung](#) nach Wahl
- [Ganache](#) nach Wahl
- 36 Duplo
- ein paar Kellogs Topas
- [Fondant](#) oder Marzipan
- [rosa Gelfarbe](#)

Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Die Schweinchen formt ihr am besten eine Tag vor der eigentlichen Zubereitung der Schweine im Schlammbad-Torte. Dazu braucht ihr rosafarbenen Fondant oder Marzipan. Die Augen könnt ihr mit einem Zahnstocher anmalen, den ihr zuvor in geschmolzene Schokolade getaucht habt. Wenn ihr dann mit der Torte beginnen wollt, backt ihr zuerst den Biskuitboden und teilt ihn zweimal.

Dann stellt ihr die Joghurtfüllung her und verteilt diese zwischen den Böden.

Streicht die Torte nun rundherum mit der Ganache ein. Jetzt könnt ihr die Duplo am Rand an der Ganache ankleben. Zur Sicherheit fixiert ihr sie noch

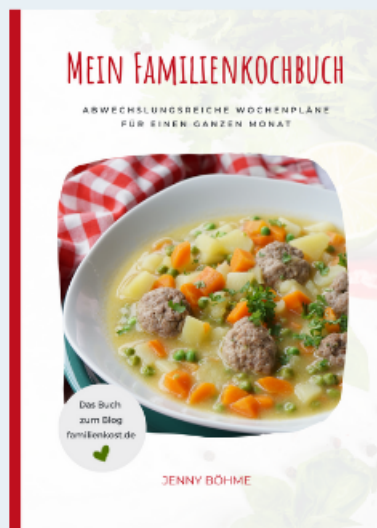
mit einem schicken Schleifenband.

Dekoriert wird die Torte nun mit selbstgeformten Schweinchen aus dem Fondant, sowie den Kellogs Toppas. Füllt die Torte dazu erst nochmal mit etwas Ganache auf - das sieht aus wie Schlamm und hält die Deko. *Danke Monique :-)*

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>