

## Schweine im Schlammbad-Torte

### Zutaten für 1 Schlammbadtorte

- 1 hoher Biskuitboden (unser Rezept für [hoher Biskuitboden](#))



### Für die Joghurtfüllung:

- 500 g Naturjoghurt
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Gelatine
- 5 EL Zucker

### Für die Ganache:

- 400 g Blockschokolade
- 200 ml Sahne

### Für die Deko:

- 36 Stück Duplo-Riegel
- ein paar Kellogs Toppas
- Fondant (oder Marzipan)
- Lebensmittelfarbe (in rosa)

**Arbeitszeit:** ca. 60 Minuten

**Ruhezeit:** 12 Stunden

### Schweine Torte selber backen - so gehts:

#### Am Vortag:

1. Forme zuerst die Schweinchen für die Schweine im Schlammbad-Torte. Dazu brauchst du rosafarbenen Fondant oder Marzipan. Die Augen kannst du mit einem Zahnstocher anmalen, den du zuvor in geschmolzene Schokolade getaucht hast.
2. Erhitze die Sahne für die Ganache und löse die Schokolade darin auf. Verrühre sie gut

und stelle sie über Nacht in den Kühlschrank.

3. Backe einen hohen Biskuitboden als Grundlage für die Torte.

### **Am nächsten Tag**

4. Nimm die Ganache aus dem Kühlschrank, damit sie auf Zimmertemperatur kommt.

5. Bereite die Joghurtfüllung für die Torte zu. Schlage dafür die Sahne mit dem Sahnesteif steif. Mische sie mit dem Joghurt, Zucker und Vanillezucker. Löse die Gelatine auf und rühre sie ein.

6. Teile den hohen Biskuiboden zweimal und verteile die Joghurtfüllung zwischen den Böden.

7. Schlage die Ganache auf und streiche die Torte rundherum mit ihr ein.

8. Klebe die Duplo-Riegel am Tortenrand auf der Ganache an. Zur Sicherheit kannst du sie noch mit einem schicken Schleifenband fixieren.

9. Dekoriere die Torte nun mit deinen selbstgeformten Schweinchen sowie den Kellogs Toppas. Fülle die Torte dazu erst nochmal mit etwas Ganache auf - das sieht aus wie Schlamm und hält die Deko.



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