

REZEPT FÜR KINDERGEBURTSTAGSTORTE



KINDERGEBURTSTAGSTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 6 Eier
- Saft von 1/2 Zitrone
- 250 g SweetFamily Feiner Zucker
- 250 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver

Zum Verzieren:

- ½ Glas Johannisbeerkonfitüre
 - 250 g SweetFamily Puderzucker
 - 1 sehr frisches Eiweiß
 - 2 EL Zitronensaft
 - evtl. Speisefarbe
- 100 g bunte Schokoladenlinsen, Bonbons, Gummibärchen, Zuckerperlen oder kleine Zuckerfiguren



4932

ZUBEREITUNG

430

Kcal

pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

91

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL Wasser und Zitronensaft sehr steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und locker unterheben.
2. Biskuitteig in zwei am Boden mit Backpapier belegte quadratische Springformen (ca. 22x22 und 14x14 cm) füllen. Im heißen Ofen hell backen: Den kleineren Boden ca. 15, den größeren ca. 25 Minuten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Biskuit aus den Formen lösen, größeren Boden einmal waagrecht durchschneiden. Untersten Boden mit 2/3 der glatt gerührten Konfitüre bestreichen, zweiten Boden wieder auflegen. Kleineren Biskuit an der Unterseite mit übriger Konfitüre bestreichen und mittig darauf setzen.
4. Für den Zuckerguss Puderzucker sieben und mit Eiweiß und Wasser zu einer glatten, dickflüssigen Masse verrühren. Nach Belieben mit einigen Tropfen Speisefarbe einfärben. Kuchen damit überziehen und nach Belieben z.B. mit Schokolinsen verzieren. Trocknen lassen.

Tipp:

Wer keine quadratischen Formen besitzt, verwendet runde Springformen: eine mit 24-26 cm und eine kleinere mit 14-16 cm Durchmesser.