

# Brush Stroke Cake Löwe

10 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Zitronen-Läuterzucker zum Beträufeln:

120 ml Wasser  
80 g Zucker  
Schale von 1/2 Zitrone  
Saft von 1/2 Zitrone

### Biskuitmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Biskuitroulade  
3 Eier (Größe M)  
30 ml Wasser

### Brush Strokes und Gesicht:

200 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad) (temperiert)  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)

## 1 Zitronen-Läuterzucker:

Wasser mit Zucker verrühren. Zitronenschale und -saft dazugeben und ca. 3 Min. aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

## 2 Biskuitmasse:

Die Backmischung mit Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben, verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 4 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

### Zitronen-Creme:

200 g Mascarpone  
½ l flüssiges Schlagobers  
20 g gesiebter Staubzucker  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
braun

### Zum Verzieren:

2 Macarons für die Ohren

### 3 Brush Strokes und Gesicht vorbereiten:

Die Kuvertüre auf drei Schüsseln aufteilen und mit Speisefarben Gelb, Orange und Braun bis zum gewünschten Farbton einfärben. Ca. 3 EL der Kuvertüren zur Seite geben. Je einen Kaffeelöffel der Kuvertüren auf Backpapier geben und mit einem Backpinsel ca. 8 cm nach rechts verstreichen. So lange fortfahren, bis die Kuvertüren aufgebraucht sind. Die Brush Strokes im Kühlschrank anziehen lassen. Die Vollmilch-Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Nase, Mund, Augen und ein paar Punkte für die Schnurrhaare des Löwen aufspritzen.

### 4 Zitronen-Creme:

Mascarpone mit Schlagobers, Staubzucker, Sahnesteif und Zitronenschale aufschlagen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

5 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit einem Teil des Läuterzuckers bestreuen. 1/3 der Creme aufstreichen, den zweiten Tortenboden daraufgeben und mit etwas Läuterzucker beträufeln. Das zweite Drittel der Creme aufstreichen und mit dem übrigen Tortenboden abdecken. Den übrigen Läuterzucker darauf verteilen. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen.

6 Die Brush Strokes vorsichtig in die Torte stecken. Augen, Schnurrhaare, Nase und Mund vorne auf der Torte als Gesicht platzieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.