

Geburtstagstorte für Kinder

ca. 14 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Springform (26 cm Ø)

Leichte Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

80 g glattes Mehl

30 g Speisestärke

Pudding-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

400 ml Milch

4 EL Zucker

30 g weiche Butter

Zum Einstreichen und

Dekorieren:

½ fein pürierte Mango

250 g Mascarpone

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

¾ l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

Eistüten

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Weiß mit Vanille-Geschmack

1 Pck. Dr. Oetker Streusel mit

Fruchtgeschmack

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Wie mache ich eine Geburtstagstorte für Kinder?:

1 Leichte Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Salz, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Die erkaltete Torte zwei Mal durchschneiden.

3 Puddingcreme:

Für die Creme Puddingpulver mit Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Butter unter den noch heißen Pudding rühren. Die Torte damit füllen und ca. 30 Min. kalt stellen.

4 Torte einstreichen und dekorieren:

Mangopüree mit Mascarpone, Vanillin Zucker und Sahnesteif glatt rühren. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterrühren. Mit der Hälfte der Creme die Torte einstreichen und den Tortenrand mit Streuseln bestreuen. Die Hälfte der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und Rosetten auf die Torte spritzen.

Eistüten dekorieren:

Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Spitzen und Öffnungen der Eistüten in Glasur tauchen. Die übrige Creme teilen und beliebig mit Speisefarbe einfärben. Mit einem kleinen Portionierer in die Eistüten füllen. Die Eistüten in die Rosetten stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Eistüten kann man statt Geburtstagskerzen in die Torte stecken.
- Gut durchgekühlt und mit Tortenhaube abgedeckt, ist die Torte bis 3 Tage haltbar. Die Eistüten aber erst kurz vor dem Servieren in die Torte stecken.