

# Kleine Fisch-Torte

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Sandmasse:

100 g weiche Butter  
100 g Speisestopfen  
160 g gesiebter Staubzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
180 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
Dr. Oetker Meerjungfrau  
Dekorier-Set

### Mascarpone-Creme:

400 ml Schlagobers  
20 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
150 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)

### Zum Einfärben und Verzieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Meerjungfrau  
Dekorier-Set

## 1 Topfen-Sandmasse:

Butter mit Topfen, Staubzucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse mit Lebensmittelfarbe lila einfärben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**  
**Heissluft 150 °C**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

#### 4 Mascarpone-Creme:

Schlagobers mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Die Creme halbieren und jeweils mit Lebensmittelfarbe lila und petrol einfärben. 3 EL der lila Creme zur Seite geben. Die restliche Creme auf den Tortenboden streichen, den Oberteil darauf legen und leicht andrücken. Von der petrolfarbenen Creme 2 EL zur Seite geben. Mit der übrigen Creme die Torte einstreichen.

#### 5 Verzieren:

Aus der Torte ein Stück herausschneiden und als Flosse an die gegenüberliegende Seite setzen. Für die Schuppen die zur Seite gegebenen Cremes mit einem Tafelmesser in haselnussgroßen Tupfen auf die Torte setzen und mit der Messerspitze etwas eindrücken. Etwas Creme auf der Flosse verteilen. Die Torte kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Streudekor und Gold Gloss verzieren.