

# Baby-Party-Torte

Eine cremige Babyparty Torte mit Überraschungseffekt für die Baby-Shower oder Gender Reveal Babyparty.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 20 cm):**

### Zum Verzieren:

10 Holzspieße  
etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix  
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Creme:

250 g Mascarpone  
80 g Zucker  
3 EL Zitronensaft  
400 g Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### Füllung:

150 g Schokolinsen , blau oder rosa

Wie backe ich eine kleine Baby-Party-Torte?:

## ① Fondant-Dekoration vorbereiten:

**Mind. 1 Tag im Voraus** den Fondant zwischen Folie knapp 5 mm dünn ausrollen und Buchstaben für "BOY", "OR", "GIRL" ausstechen oder ausschneiden. Buchstaben auf Backpapier legen, jeweils einen Holzspieß von unten einstecken und alles über Nacht trocknen lassen. **Am nächsten Tag** Zuckerschrift auf den Buchstaben verteilen und die blaue und rosa Dekor Kreation darauf entsprechend fest kleben. Nochmal mind. 3 Std. trocknen lassen.

## ② Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

#### 3 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 4 Mitgebackenes Papier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Aus dem mittleren Boden einen Kreis (Ø 8 cm) ausstechen.

#### 5 Creme und Füllung zubereiten:

Mascarpone, Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Sahne mit Gelatine fix in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Sahne unter die Mascarponecreme heben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Darauf 1/3 der Creme als Ring verstreichen und die Mitte (Ø 8 cm) frei lassen. Den mittleren Boden auflegen und 1/3 der Creme darauf verstreichen. Schokolinsen bis zum Rand einfüllen. Den oberen Boden auflegen und die Torte mit der übrigen Creme bestreichen. Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 6 Baby-Party-Torte verzieren:

Kurz vor dem Servieren die blauen und rosa Dekor Kreationen mischen und mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand drücken. Buchstaben in die Torte stecken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Creme für den unteren und mittleren Boden auch in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben und darauf verteilen.
- Wenn Sie keinen Ausstecher (Ø 8 cm) haben, können Sie auch ein Trinkglas oder eine Tasse verwenden.
- Auch der Biskuitboden lässt sich gut am Vortag zubereiten.
- Die Füllung kann man durch Dekor Kreationen ergänzen.