

Erdbeer-Fisch

Eine sahnige Torte mit Erdbeer-Creme und Schokowaffeln für Kinder

etwa 16



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

Fett

Essigteig:

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

8 Eier (Größe M)

6 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

4 EL Essig, z. B. Obstessig

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme

Erdbeer-Sahne

200 ml warmes Wasser

600 g kalte Schlagsahne

etwa 250 g

Schokowaffeltäfelchen, Vollmilch

und Edelherb

1 Vorbereiten:

Obstform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Essigteig:

Es werden **2 Obstböden** gebacken. 125 g Mehl mit 1/2 Pck. Backin in einer Rührschüssel mischen. 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 4 Eier, 3 EL Öl, 2 EL Essig nacheinander zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Obstform verteilen, glatt streichen und backen. Anschließend aus den übrigen Zutaten einen zweiten Boden backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Böden jeweils auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Belag:

Einen Tortenboden auf eine große Platte legen, den zweiten Tortenboden in Form eines Halbmondes ausschneiden. Aus dem übrigen Boden "Flossen", "Auge", "Mund" und "Luftblasen" ausschneiden oder ausstechen. Sahne steif schlagen. Tortencreme mit Wasser und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel füllen und zum Verzieren zurücklassen. Übrige Creme kuppelartig auf die Böden streichen.

4 Verzieren:

Aus einem Keks ein "Fischaugen" ausstechen und zur Seite legen. Übrige Kekse diagonal halbieren und mit der Schnittkante ein Schuppenmuster in die Erdbeercreme stecken. Den Fisch auf der Platte zusammensetzen und dekorieren. Zurückgelassene Sahne als Wellenmuster auf die Platte spritzen.