

Kleine Einhorn-Torte

Mit dieser Anleitung gelingt diese farbenfrohe Einhorn-Torte mit Quark-Frischkäse-Creme ohne Backen ganz einfach!

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Keksboden:

60 g Butterkekse
40 g Butter

Quark-Frischkäse-Creme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g kalte Schlagsahne
200 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Orangensaft
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Fruchtgummis in Regenbogen-Farben

Wie mache ich eine Einhorn-Torte?:

1 Vorbereiten:

Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Keksbrösel unterrühren, die Masse in dem Springformrand gleichmäßig verteilen und leicht zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Quark-Frischkäse-Creme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit Orangensaft verrühren. Erst etwa 4 EL der Frischkäsemasse mit der Gelatine verrühren, dann unter die übrige Frischkäsemasse rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

- 4 Masse in 3 gleich große Portionen teilen und mit roter Speisefarbe in unterschiedlich intensiven Rosatönen einfärben. Die Cremes vorsichtig nacheinander auf dem Boden glatt streichen. dabei mit der hellsten Creme beginnen und mit der dunkelsten Creme abschließen (Abb. 1). Die Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.



- 5 **Verzieren:**
Für den Einhorn-Kopf etwa 2/3 des Fondants zu einer etwas flachgedrückten, etwa 6 cm langen "Birne" formen (Abb. 2).



- 6 Für die Ohren 2 kleine Stücke Fondant zu breiten Tropfen formen und diese mittig mit einem Messerrücken einkerben (Abb. 3).



- 7 Ein kleines Stück Fondant mit wenig Kakao braun einfärben und 2 Kugeln für die Augen formen (Abb. 4).



- 8 Übrigen Fondant halbieren und jeweils mit gelber bzw. roter Speisefarbe einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Jeweils 2 haselnussgroße Fondantstücke zu dünnen, etwa 5 cm langen Rollen formen, ineinander verdrehen und zu einem spitzen Horn formen (Abb. 5).



Aus dem übrigen farbigen Fondant beliebig Haare für die Mähne modellieren (Abb. 6).



- 9 Mund, Nüstern und Mulden für die Augen in das große Fondantstück einkerben bzw. eindrücken. Ohren, Augen und Mähne mit etwas Zuckerschrift ankleben (Abb. 7).



- 10 Alles mind. 2 Std. trocknen lassen, dabei das Horn und die Ohren z. B. mit einem Glas etwas abstützen (Abb. 8).



- 11 Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Kurz vor dem Servieren mit dem Gebäckschmuck bestreuen und mit Fruchtgummis beliebig verzieren. Zum Schluss den Einhorn-Kopf daraufsetzen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Füllung statt mit Orangensaft mit Apfelsaft zubereiten.
- Das Einhorn kann gut einige Tage im Voraus modelliert werden.