





Kleine Torte zur Einschulung

Eine kleine Torte mit cremiger Mascarponefüllung und Süßigkeiten.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 EL Dr. Oetker Kakao

Mascarponefüllung:

100 g Kinder Schoko Bons®

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Mascarpone

60 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 24 Duplo®-

Schokoladenriegel

70 g Kinder Schoko Bons®

130 g Smarties®

Wie backe ich eine kleine Torte zur Einschulung?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 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 mit Backin und Kakao 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.

- 3 Mitgebackenes Papier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Mascarponefüllung zubereiten:

Schoko Bons® klein hacken. Sahne mit Sahnesteif in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mascarpone und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unter die Mascarponecreme heben. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen und die Hälfte der Schoko Bon®-Stückchen darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen, die Hälfte der Creme darauf verstreichen und übrige Schoko Bon®-Stückchen darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Duplo® an den Rand der Torte stellen. Schoko Bons® und Smarties® auf die Torte geben. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch Holzspieße mit Fähnchen bekleben und verschiedene Süßigkeiten aufstecken oder eine Wimpelkette (s. Anlage) basteln und vor dem Servieren in die Torte stecken.
- Der Biskuitboden lässt sich gut am Vortag backen.
- Die Torte lässt sich ohne Dekoration gut am Vortag zubereiten und über Nacht kalt stellen.

