

Regenbogen-Einhornorte

Eine leckere Torte mit süßem Einhorn, weißer Schokolade und Vanille.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Backpapier

Für das Einhorn:

Zahnstocher
200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Zahnstocher
Puderzucker
Glitzerzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Teig:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
125 g weiche Butter oder Margarine
240 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eier (Größe M)
200 g Doppelrahm-Frischkäse
350 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
200 g sehr weiche Butter
300 ml kalte Milch
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie backe ich eine Regenbogen-Einhornorte?:

1 Am Vortag das Einhorn modellieren:

Für den Einhornkörper 100 g Fondant mit etwas Puderzucker verkneten und zu einem ca. 7 cm hohen Ei formen. Vom restlichen Fondant ca. 40 g für die Beine abnehmen und jeweils zu 4 länglichen Keulen formen. Für die Hinterbeine 2 Keulen etwas biegen. Für das Horn 2 kleine längliche Schnüre rollen, die zum Ende hin dünner werden. Diese miteinander verdrehen. Zur Stabilisierung einen Zahnstocher hineinstecken. Für die Ohren 2 kleine Kügelchen abnehmen und diese zu abgerundeten Dreiecken formen. Restlichen Fondant zu einer länglichen Kugel als Einhornkopf formen. Dabei mit einem Modellierstäbchen einen Mund und 2 Nasenlöcher andeuten.

Alle Teile auf einem Streifen Backpapier mind. über Nacht trocknen lassen (Abb. 1).



- ② **Am nächsten Tag** einen unteren "Streifen" der Beine und des Horns leicht mit einem Tropfen Wasser befeuchten und in Glitzerzucker wälzen, so dass diese kleben bleiben. Erneut trocknen lassen. Anschließend mit Zuckerschrift die Beine an den Körper ankleben. Den Kopf mit Hilfe eines Zahnstochers auf den Körper feststecken. Nun die Ohren mit Zuckerschrift befestigen und das Horn mit dem Zahnstocher mittig auf den Kopf stecken. Mit dunkler Zuckerschrift Wimpern zeichnen.

③ Vorbereiten:

Für den Teig die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Springformboden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

④ Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Kuvertüre kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

- ⑤ Kuchen aus der Springform lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Die Springform säubern, erneut mit Backpapier auslegen und den zweiten Kuchen entsprechend backen. Den zweiten gebackenen Kuchen ebenfalls auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

⑥ Füllung:

Das mitgebackene Backpapier der Böden abziehen und die Böden jeweils einmal waagrecht durchschneiden. Tortencreme mit Butter und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Creme abnehmen und mit der roten Speisefarbe rosa einfärben. Die übrige Hälfte erneut halbieren (vierteln) und mit Speisefarbe jeweils gelb und blau einfärben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 7 Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit 2 EL gelber Creme bestreichen. Erneut einen Boden aufsetzen und mit 2 EL rosa Creme den Boden bestreichen. Den nächsten Boden auflegen und 2 EL blaue Creme verstreichen. Nun mit der Hälfte der restlichen rosa Creme die Torte außenherum einstreichen, dabei jedoch nicht die Creme auf dem obersten Boden verteilen, da hier im nächsten Schritt die Kuvertüre verteilt wird. Die Torte bis zum weiteren Verzieren kurz kalt stellen.

8 **Verzieren:**

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas auskühlen lassen. Anschließend mit einem Löffel kleine Tropfen um den Rand der Torte herunterlaufen lassen. Die restliche Kuvertüre auf den obersten Boden verstreichen. Sobald die Kuvertüre erkaltet ist, die restlichen Cremes in Spritzbeuteln mit unterschiedlichen Tüllen geben (z. B. Ø 8 mm Lochtülle und Ø 10 mm Sterntülle). Nun in die Mitte das Einhorn setzen und rundherum bunte Cremetupfer auf die Torte spritzen. Die Torte bis zum Servieren mind. 1 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie 2 Springformen mit Ø 20 cm haben, können Sie die Böden auch gleichzeitig im Backofen backen.

