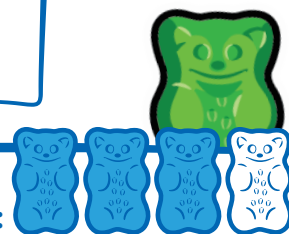


HARIBO

Goldbären-Torte

Schwierigkeitsgrad:



Das perfekte Rezept für eine tolle Überraschung. Diese leckere Torte begeistert mit einem bunten Piñata-Überraschungseffekt.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier

Biskuitteig 1:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Biskuitteig 2:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

etwa 100 g samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich

150 - 200 g HARIBO Goldbären

Creme:

150 g sehr weiche Butter

125 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

200 g Doppelrahm-Frischkäse

Zum Verzieren:

100 - 150 g HARIBO Goldbären

So geht's:

1. Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen.

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2. Biskuitteig zubereiten:

Es werden 2 Biskuitböden nacheinander gebacken: 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen.

Erkaltete Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

4. Jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden. Von 2 Böden jeweils Taler (Ø etwa 10 cm) ausstechen. Einen ganzen Boden auf eine Tortenplatte geben.

5. Torte füllen:

Etwa 1 EL Fruchtaufstrich auf dem unteren Boden am Rand verstreichen.

Damit die HARIBO Goldbären-Füllung dort nicht kleben bleibt, die Mitte des Bodens frei lassen (dafür als "Begrenzung" z.B. den Ausstecher in die Mitte des Tortenbodens halten). Den ersten Biskuitring auflegen und andrücken. Darauf 1 EL Fruchtaufstrich verstreichen und den zweiten Biskuitring auflegen. 1 EL Fruchtaufstrich darauf verstreichen. Das innere des Kuchens randvoll mit den HARIBO Goldbären füllen und den letzten Boden auflegen.

6. Creme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker und Finesse nach und nach zugeben und weiter aufschlagen. Zuletzt Frischkäse kurz unterrühren.

7. Torte verzieren:

Torte mit der Creme einstreichen. HARIBO Goldbären vom Rand nach oben auf die Torte auslaufend an die Creme drücken. Die Goldbärentorte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Teile dein Meisterwerk mit
[#haribomachtfroh](#)

