

Barbie-Torte

Kleine Prinzessinnen und solche, die es werden wollen, lieben die Barbie-Torte. Mütter aufgepasst, dieses tolle Rezept gibt es hier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: caffesargenti

Zutaten

250 g	Margarine
250 g	Zucker
5 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 Packungen	Vanillezucker
120 ml	Milch
400 g	Rohmarzipan
200 g	Staubzucker
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe
2 Packungen	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die Barbie-Torte den Backofen auf 175°C vorheizen. Margarine und Zucker schaumig schlagen, dann Eier, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Milch unterrühren. Alles zu einem glatten Teig rühren.
2. Eine große und eine kleine Gugelhupfform mit Butter einfetten und den Teig in die Formen füllen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen, dann die kleine Form aus dem Ofen nehmen. Die große Form noch weitere 35-40 Minuten backen.
3. Den großen Kuchen ebenfalls aus dem Ofen nehmen und beide Formen entfernen. Beide Kuchen komplett abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Schlagobers mit Sahnesteif verrühren und steif schlagen.
4. Rohmarzipan mit Staubzucker verkneten und mit der/den gewünschten Lebensmittelfarbe(n) einfärben. Das Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen.
5. Den kleinen Kuchen auf den großen Kuchen Stellen und rundherum mit dem steif geschlagenen Schlagobers bestreichen. Das ausgerollte Stück Marzipan über den Kuchen legen.
6. Den "Rock" etwas in Falten legen und je nach Belieben kürzen. Oben in den kleinen Kuchen ein kleines Kreuz schneiden und eine Barbie bis zur Taille hineinstecken. Am besten geht es, wenn man die Beine der Barbie entfernt.
7. Nun die Barbie mit ihrem Kleid nach Belieben verzieren und dekorieren, hier sind der persönlichen Fantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Beim Aufschneiden der Barbie-Torte zunächst nur den großen Kuchen anschneiden, so kann die Torte fast bis zum Schluss noch bestaunt werden.