

Geburtstagstorte mit Rumkugeln

Diese wundervolle Geburtstagstorte mit Rumkugeln sorgt für einen unvergesslichen Festtag. Das Rezept ist etwas zeitintensiver, dafür freut sich das Geburtstagskind um so mehr!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Rumkugeln (für die Dekoration)
Nach Belieben	Schokobohnen (für die Dekoration)
Nach Belieben	Schokosticks (für die Dekoration)
Nach Belieben	Schlagobers (für die Dekoration)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (für die Dekoration)

Für den Biskuitteig (Wiener Boden)

30 g	Butter
3 Stk.	Eier (Größe M)
2 EL	Wasser (heiß)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Buttercreme

1 l	Milch
500 g	Butter
4 Packungen	Vanillepuddingpulver
10 EL	Zucker (bzw. nach Packungsanweisung des Puddingpulvers)

Zubereitung

1. Die Buttercreme für die Geburtstagstorte mit Rumkugeln muss zum Teil bereits am Vortag zubereitet werden. Dafür aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Noch heiß in eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abdecken.
2. Den Pudding über Nacht erkalten lassen. Bereits zu diesem Zeitpunkt die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Sie muss die selbe Temperatur wie der Pudding haben, damit die fertige Buttercreme nicht gerinnt. Am Folgetag die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend Löffel für Löffel den Pudding unterheben.
3. Für den Biskuitteig die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 26 Zentimeter Durchmesser einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver versieben. Zucker mit Vanillezucker mischen.
4. Die Eier in eine Backschüssel schlagen. Das heiße Wasser zufügen und auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zirka eine Minute lang schaumig schlagen. Langsam die Zuckermischung unterrühren und 2 Minuten weiterschlagen. Das Mehlgemisch nach und nach auf Stufe 1 unterrühren. Zuletzt die abgekühlte Butter unterrühren.
5. Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und auf dem Rost (untere Schiene) eine halbe Stunde lang backen lassen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter mit Backpapier stürzen. Rand und Boden der Springform entfernen. Biskuit abkühlen lassen.
6. Den ausgekühlten Biskuit einmal quer durchschneiden. Aus einem Boden einen kleineren Kreis ausstechen. Den größeren Boden oben und seitlich mit der Buttercreme überziehen. Den kleinen Boden aufsetzen und mit der restlichen Buttercreme überziehen. Einige Stunden kaltstellen. Anschließend nach Belieben verzieren.

Tipp

Für die Dekoration der Geburtstagstorte mit Rumkugeln kann man das Schlagobers mit Lebensmittelfarbe einfärben und mit einer Garnierspritze auftragen.