Gummibärchen-Torte

Die Gummibärchen-Torte ist schön bunt und zuckersüß. Perfekt für einen Kindergeburtstag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Obstboden (fertiger)
2 EL	Erdbeermarmelade
1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker
450 ml	Milch
2 Packungen	Gummibärchen
1 Packung	Tortenguss (klar)
250 ml	Wasser
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Gummibärchen-Torte** den Obstboden auf eine Servierplatte setzen und mit der Marmelade bestreichen.

2. Dann aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen.

3. Diesen anschließend auf den Tortenboden geben und gleichmäßig verteilen.

4. Nun den noch warmen Pudding beliebig mit Gummibärchen belegen.

5. Danach den Tortenguss, mit dem Zucker und dem Wasser nach Packungsanleitung zubereiten.

6. Diesen hinterher auf den Gummibärchen gleichmäßig verteilen. Dabei bitte etwas aufpassen, da die Gummibärchen durch die Wärme etwas von dem Obstboden rutschen können. Den Kuchen anschließend bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Für die Gummibärchen-Torte kann man anstatt einer Erdbeermarmelade z.B. auch eine Himbeermarmelade verwenden. Außerdem werden die Bärchen durch den Pudding und den Tortenguss weich und lassen sich somit prima verzehren.