

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Das wird
mein Jahr
mit Globus

**Konfetti-Cake
mit Überraschungsfach**



Zutaten

Teig

6 Eier
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
300 g Öl
300 g Kefir
450 g Mehl
3 TL Backpulver
60 g Konfetti-Streusel

Creme

500 g Mascarpone
250 g Quark
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Orangenpaste
400 g Sahne
12 TL San-apart

Zum Befüllen

300 g M&M's

Dekoration

40 g Konfetti-Streusel

∅ 26 cm ⏱ 60 Min. 🍪 65 Min. ❄️ 2 Std.

Saftige Torte mit Überraschung! Diese Torte ist von außen schlicht, nur mit ein paar Streuseln dekoriert. Aber beim Anschnitt kommt die Überraschung: ganz viele bunte M&M's, die aus der Torte fallen. Die Torte besteht aus einem lockeren Teig mit Vanille und essbarem Konfetti. Gefüllt wird sie mit einer Mascarpone-Quark-Sahne-Creme, welche mit Orangenpaste verfeinert ist. Beim Befüllen der Torte werden zwei Böden mit einem Ausstecher ausgestochen. So entsteht in der Mitte ein geheimes Fach, in das die Süßigkeiten gefüllt werden. Natürlich können da auch andere Leckereien reingegeben werden. Der Kuchen für jede Faschings-Party!

1 Teig

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5–8 Minuten schaumig schlagen. Bei niedriger Stufe das Öl und den Kefir einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und gemeinsam mit den Konfetti-Streuseln unter die Eiermasse heben. Den Teig in den vorbereiteten Backring mit 26 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für 65–70 Minuten backen.

Typ: Wenn der Teig zu dunkel werden sollte, einfach im Ofen mit einer Backfolie oder einem Backpapier abdecken.

Aus dem Ofen nehmen und im Backring vollständig abkühlen lassen.

2 Creme

Die Mascarpone kurz glatt rühren. Den Quark, Puderzucker, das Vanilleextrakt und die Orangenpaste hinzufügen und kurz einrühren. Die Sahne langsam zugießen und die Creme mit dem San-apart steif schlagen.

3 Torte füllen

Den Tortenboden mit einem Backformmesser aus dem Ring lösen. Anschließend in vier dünne Tortenböden schneiden. Zwei der vier Böden in der Mitte mit einem 10 cm runden Ausstecher ausstechen. Den ersten ganzen Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit der Creme bestreichen und den ersten ausgestochenen Tortenboden auflegen. Auch diesen mit Creme bestreichen und den zweiten Boden mit Loch auflegen. Diesen ebenfalls am Rand mit Creme bestreichen. Die Öffnung mit den M&M's randvoll füllen. Den Tortendeckel auflegen. Die komplette Torte mit der restlichen Creme glatt streichen.

4 Torte dekorieren

Nach Belieben mit einem Tortenkamm abziehen, sodass am Rand ein Muster entsteht. Mit den restlichen Streuseln die Torte verzieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

