

Mission Geburtstagstorte.



Zutaten:

- 2 MEINE KUCHENWELT
Rührkuchen
- 200 g MILSANI Butter (weich)
- 150 g DIADEM Puderzucker
- 600 g BIO Frischkäse natur

Als Deko z. B.:

- SWEETLAND Wunderstern
- SWEETLAND Joghurt-Früchtchen
- CHOCEUR Peanuts
- CHOCEUR Mini Schoko Küsse
- CHOCEUR Milk Friends

Außerdem brauchst du:

- unsere Deko-Vorlage (Ausdruck)
- Holzspieße
- dünne Pappe

Zubereitung:

Creme rühren:

1. Nimm die Butter eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank, damit sie weich wird. Schlage die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig und rühre den Frischkäse unter.

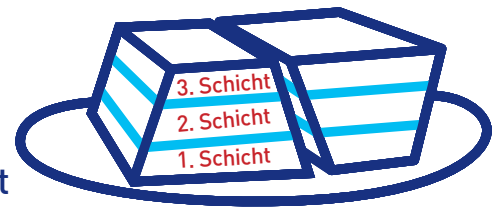


Mission Geburtstagstorte.

Zubereitung (Fortsetzung):

Torte stapeln:

2. Stelle beide Rührkuchen nebeneinander, einen davon verkehrt herum, sodass oben zwischen den Kuchen keine Lücke entsteht. Dann schneide die beiden Kuchen zweimal längs durch, damit du pro Kuchen drei Schichten erhältst, also insgesamt sechs Stücke entstehen.
3. Starte jeweils mit der Schicht der Kuchen, die unten liegt. Bestreiche beide Schichten mit einem Viertel der Creme.
4. Darüber legst du die mittleren Schichten, drücke sie leicht an und bestreiche sie wieder mit einem Viertel der Creme.
5. Die dritte Schicht kommt obendrauf. Achte darauf, die Schichten so zusammenzusetzen, dass am Ende wieder einer der Kuchen verkehrt herum liegt, wie am Anfang beim Schneiden.
6. Den ganzen Kuchen mit der restlichen Creme bestreichen. Nutze einen Teigschaber, um die Seiten glatt zu streichen. Schon hast du eine tolle Torte. Stelle die Torte bis zu deiner Party in den Kühlschrank.



**Scannen &
Schritt-für-Schritt-
Video ansehen.**



SICHERE TEAMARBEIT

Bitte nur zusammen
mit einem Erwachsenen!



Gutes für alle.

Mission Geburtstagstorte.

Dekorieren:

7. Kurz vor der Party ist Zeit zum Dekorieren: Suche aus den Süßigkeiten eine lustige bunte Mischung aus und verziere damit die Torte.
8. Spieße auch einige Süßigkeiten auf Holzspieße und stecke sie in die Torte.
9. Die Deko-Vorlage ausdrucken, auf ein Stück dünne Pappe kleben und ausschneiden. Klebe einen Holzspieß von hinten mit Klebefilm an und stecke ihn in die Torte.

Mission gelungen: Deine Torte ist bereit für den Party-Einsatz!



Mission Geburtstagstorte.

