

Froschteich - Torte

Zutaten:

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser:

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Prise Salz
2-3 EL Zucker
150 g Butter
1 TL Zitronensaft
1-2 EL Creme fraiche

Für die Füllung:

2 Packung Zitronencreme (Instant für je 400 ml Flüssigkeit)
500 ml Multivitaminsaft
grüne und blaue Lebensmittelfarbe
grüne, schmale Kaubonbon-Dragees (z.B. von Hirschler, man braucht etwas mehr als eine Tüte)
Rohmarzipan, Marzipan-Frösche oder stattdessen 1 Tüte Weingummi-Frösche eventuell Mandarinenspalten (aus der Dose)

Anweisungen:

Das Mehl mit Salz, Zucker, der in Flöckchen geschnittenen kalten Butter, dem Zitronensaft und Creme fraiche rasch zu einem Mürbeteig kneten. Nach Belieben mit 2 bis 3 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe einfärben. 1 Stunde ruhen lassen. Dann zu einem Tortenboden ausrollen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Teig darauf legen und knappkantig abschneiden. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und nur den Boden in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 15 min. backen. Abkühlen lassen. Einen Tortenring (oder den Ring der Springform) um den Tortenboden legen. Die schmalen Dragees nebeneinander entlang der Form dicht an dicht als Rand aufstellen. (Man kann, wenn man möchte, den Boden mit Mandarinenspalten belegen). Die Zitronencreme nach Packungsanleitung mit dem Saft anrühren (sie wird dadurch dicker) und auf den Tortenboden gießen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Dann Marzipan grün einfärben und daraus eine Marzipandecke ausrollen. Ein Loch ausschneiden, und dort einen Teich aus blau eingefärbtem Marzipan einfügen.

Marzipanfrösche kann man folgendermaßen selber herstellen: Marzipan grün einfärben, ein größere plattgedrückte Kugel für den Körper, darauf eine plattgedrückte etwas kleinere Kugel für den Kopf. 2 ganz kleine Kugel für die Augen, darauf mit ganz dickem Zuckerguss (Puderzucker mit ganz, ganz wenig Wasser oder noch besser Milch, dann wird es weißer) das Weiße der Augen malen (geht mit einem Zahnstocher ganz gut). Mit brauner Zuckerschrift (gibt es in der Tube) die Pupillen. Mit dem Zahnstocher noch zwei Nasenlöcher pieksen, und das Froschmaul (das kann man aber auch mit roter Zuckerschrift machen, sofern man sie denn hat).

Mit jeweils zwei plattgerückten Marzipankugeln die Vorder- und Hinterbeine modellieren. Zum Schluss mit roter, grüner und roter Zuckerschrift Blumen an den Teich malen, und den Namen des Geburtstagskindes auf den `Rasen` schreiben. Kurz vor dem Servieren aus dem Tortenring lösen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de

Variante: Man kann statt Zitronencreme auch Instant-Wackelpudding Waldmeister für die Füllung verwenden und den Boden mit Mandarinspalten (aus der Dose) belegen

