

Kinderfest - Torte

Für den Biskuitteig:

6 Eier
1 Eigelb
3 EL heißes Wasser
3 EL Zitronen- oder Orangensaft
300 g Zucker
250 g Weizenmehl
70 g Speisestärke
2 gestr. Pck. Backpulver

Zum Bestreichen:

225g Johannisbeergelee

Für den Guß:

350 g gesiebter Puderzucker
1 Eiweiß
etwa 2 EL Wasser oder Zitronensaft

Zum Verzieren:

100 g bunte Schokolinsen

Für den Teig die Eier, das Eigelb, Wasser und Saft mit dem Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Den Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. 1/3 davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise in 2 Portionen unterrühren. Den Teig in zwei eckige, gefettete, mit Backpapier ausgelegte Formen von 24x24 cm und 14x14 cm füllen (oder zwei Springformen 24-26 cm und 14-16 cm verwenden). Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180-200 C (vorgeheizt)

Heißluft:

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten.

Das Gebäck lösen, auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Den größeren Boden einmal durchschneiden.

Zum Bestreichen das Gelee verrühren, den größeren Boden mit 2/3 des Gelees bestreichen, wieder zusammensetzen. Den kleinen Boden an der Unterseite mit dem restlichen Gelee bestreichen und auf den großen Boden setzen.

Für den Guß den Puderzucker mit Eiweiß, Wasser oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Das Gebäck damit überziehen, mit den Schokolinsen verzieren.