

Kindertorte CLOWN

Zutaten:

1 heller Biskuittortenboden

Füllung:

1/4 l Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Eßl. Zucker

125 g Butter

Verzierung:

200 g Schokoglasur

250 g Rohmarzipan

175 g Puderzucker

Smarties

Lebensmittelfarbe rot, blau, grün oder gelb

Zitronensaft

Buntzuckerkügelchen

Zubereitung:

Biskuitboden 1 mal waagrecht durchschneiden. Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Pudding löffelweise unterrühren. Creme auf einen Boden streichen, den zweiten Boden daraufsetzen. 200 g Marzipan mit 100 g Puderzucker verkneten, eine runde Platte von 30cm ausrollen und über die Torte formen. Mit der zerlaufenen Schokoglasur glasieren. Den unteren Rand der Torte mit Buntzuckerkügelchen belegen. Glasur erkalten lassen.

50 g Marzipan und 25 g Puderzucker verkneten und mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe färben. Gesicht, Hut, Schleife, Hände und Schuhe formen und auf die Torte legen. Rest Puderzucker mit Zitronensaft dickflüssig rühren, Gesicht damit verzieren und Hemd und Hose spritzen.