

Sprinkles Cake - Funfetti Torte

BILDERANLEITUNG



Sprinkles Cake „Funfetti Torte“

Für den Teig:

300 g Wiener Backzucker
7 Eier
Schale einer Zitrone
Saft einer frischen Zitrone
200 ml Öl
200 ml Wasser
450 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
70 g Streusel oder essbare Konfetti
(z.B. Pickerd - Glitzer Konfetti)

Für das Frischkäse-Frosting:

290 g Wiener Puderzucker
150 g Butter
500 g Frischkäse (ungesalzen)
10-20 ml Schlagobers

Für die Konfetti-Hülle:

ca. 150 g essbare Konfetti, Sprinkles,
bunte Streusel (z.B. Sprinkletti Rainbow)



Zubereitung:

Für die Tortenböden den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Zitrone auspressen und die Schale einer „alten, ausgetrockneten“ Zitrone abreiben. Eier und Wiener Backzucker sehr schaumig rühren. Das Öl langsam einrühren. Wasser, Zitronensaft und Zitronenschale kurz unterrühren. Nun Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen und in den Teig geben. Zügig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die 2 Tortenringe mit je 20 cm Durchmesser daraufgeben. Ich umkleide die Tortenringe mit Alufolie, damit der Teig in den Formen bleibt. In den Teig nun die Konfettis geben und nur kurz verrühren. (Hinweis: Nicht alle Sprinkles/

Konfettis färben den Teig. Am meisten haben die Glitzer Konfettis von Pickerd überzeugt).

Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe!). In der Form auskühlen lassen. Beim Lösen aus den Tortenringen mit einem Messer am Ring entlang fahren. So löst sich der Teig am besten.

Für die Frischkäsecreme Butter im Ofen weich werden lassen (aber nicht zergehen!). Den weichen Butter ca. 1 Minuten aufschlagen, dann löffelweise den Wiener Puderzucker dazugeben. Zum Schluss den kalten Frischkäse ebenfalls löffelweise unterrühren, bis eine cremig-fluffige Masse entsteht. Je nach Bedarf noch 10-20 ml Schlagobers unterrühren.

Dekorieren der Torte

So wird's gemacht:

Die beiden ausgekühlten Böden waagrecht in der Hälfte durchschneiden. Den ersten Boden auf ein Drehteller bzw. auf eine Platte geben. Etwa 3 gehäufte Esslöffel Frischkäsecreme darauf verteilen.

Den zweiten Boden darauf setzen und wieder mit Frischkäsecreme einstreichen. Vorgang wiederholen bis alle Böden gestapelt sind.

Nun die Torte komplett mit der Frischkäsecreme „einkleiden“. Dazu am besten eine Teigkarte oder Spachtel verwenden.

Zum Schluss die Sprinkles auf die Torte verteilen. Dazu am besten ein Tuch unter die Torte legen, damit die heruntergefallenen Streusel noch einmal verwendet werden können.

Je nach Wunsch die Torte voll mit Sprinkles bedecken oder auch nur ein paar Sprinkles oben bzw. seitlich verteilen.

Torte anschließend Kühl stellen.

