

Schweinchen-im-Matschkübel-Torte

Köstlich schokoladige Torte mit lustigen Schweinchen!

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuitboden:

3 Eier (Gr. L)*
80g Puderzucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung
20g Kakao
1 TL Backpulver

Für die Sahnefüllung:

3 Blatt Gelatine
200g Erdbeeren (evtl. TK-Ware)
1 EL Zucker
150g Naturjoghurt
1 Becher Sahne

Belag und Dekoration:

5 Tafeln Jogurette
150g Vollmilchkuvertüre
3 EL Schokocreme
Marzipan
Lebensmittelfarbe rot und blau
Zuckerherzchen

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker dickcremig rühren.
2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für den Jogurette-Rand einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Die Vollmilchkuvertüre schmelzen. Jeweils immer einen Schokoriegel zum nächsten Riegel an den Tortenring stellen und mit der geschmolzenen Kuvertüre „verleimen“. Fest werden lassen.
6. Den Biskuitboden zuschneiden, sodass er in den Schokoladenkübel passt. Den Biskuitboden teilen und eine Biskuitplatte hineinlegen.
7. Für die Sahnefüllung die Gelatine kalt einweichen. Die Sahne steif schlagen. Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Joghurt verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit wenig kochendem Wasser auflösen, unter die Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse leicht zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Auf den Biskuit streichen. Den zweiten Biskuitboden auf die Sahnemasse legen. Einige Stunden fest werden lassen.
8. Für die Schweinchen das Marzipan mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben, gut durchkneten und kleine Schweinchen formen. 3 Schweinehinter, die später aus dem Schlamm herausgucken. Ein sitzendes Schwein, das sich am Rand anlehnt. Eines das auf dem Rücken schwimmt. Für dieses 4 Beine, Kopf und Bauch formen. Einen großen Schweinekopf. Die Augen der Schweinchen mit blauer Lebensmittelfarbe auftragen.
9. Das Nutella leicht erwärmen und auf den Biskuit verteilen. Die Schweinchen darauf setzen. Die Zuckerherzchen mit geschmolzener Kuvertüre am Rand entlang dekorieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser

zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.