



Cake Smash Torte

Biskuitmasse für eine 19 cm große Springform:

- 4 Eiklar
- 4 Dotter
- 140 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 40 g Stärke (Maizena)
- fein geriebene Schale einer Zitrone
- Prise Salz

Zubereitung:

Das Eiklar mit dem Zucker, Salz, der geriebenen Zitronenschale und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 4 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl mit der Stärke vorsichtig unterheben. In die Formen füllen und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Die Torten auskühlen lassen.

Torte zweimal durchschneiden und die Böden mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen.

Diesmal habe ich mir es ganz einfach gemacht mit der Deko, weil die Torte ja nur zum Teil gegessen wird, kommt ja drauf an, was die lieben Kleinen damit anstellen.

Ich habe einfach:

- 500 ml Guma Patisserie Creme nach Packungsanweisung aufschlagen
- Himbeermarmelade fein passiert
- Staubzucker
- Lebensmittelfarbe rosa

nach Geschmack vermischt und die Torte damit eingestrichen und die Rosen aufgespritzt.

Für die blaue Torte habe ich die Creme statt der Himbeermarmelade mit Zitronen Aroma verfeinert und blau gefärbt.