Eierlikör-Küken-Torte

Kuchen » Eierlikör

Zutaten (8 Stücke)

- » 90g Butter/Margarine
- » 110g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Ei(er)
- » 1 Eigelb
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 150g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 80ml Milch
- » 6 Blatt Gelatine
- » 250g Magerquark
- » 50g Quark
- » 160ml Eierlikör
- » 400g Schlagsahne
- » 60g Mandelblättchen
- » 20g gem. Pistazienkerne
- » 100g Marzipan-Rohmasse
- » 25g Puderzucker
- » rote Lebensmittelfarbe
- » gelbe Lebensmittelfarbe
- » 1 Eiweiß

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Weiches Fett mit 90g Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Ei und Eigelb nach und nach unterrühren. Dann Zitronenschale zufügen. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Springform (Durchmesser 18cm) fetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 30-35min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Springform entfernen, Boden einmal waagerecht durchschneiden. Um unteren Boden den Formrand legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark und Magerquark mit 60ml Eierlikör und 20g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3EL Creme unterrühren, dann unter die restliche Creme rühren. 200g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme auf dem Boden glatt streichen. Oberen Boden darauf legen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. 200g Sahne steif schlagen. Torte rundherum mit 2/3 der Sahne einstreichen. Rest in eine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und einen Sahnering auf die Torte spritzen. Mit Pistazien bestreuen. Rand mit gerösteten Mandeln bestreuen. 100ml Eierlikör in die Mitte der Torte geben und verstreichen.

4. Marzipan und Puderzucker verkneten. Für die Kükenschnäbel etwas mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Den Rest gelb färben und in je 8 etwas größere und kleinere Stücke teilen, daraus Körper und Köpfe für die Küken formen. Mit einer Schere Körperseiten einschneiden, so dass Flügel entstehen. Kopf mit etwas Eiweiß festkleben. Für die Schnäbel kleine rosa Kügelchen formen und mit Hilfe eines Zahnstochers auf dem Kopf andrücken. Mit Zuckerschrift Augen malen. Küken auf die Torte setzen.

Nährwerte: 600kcal/E14g/F37g/KH45g pro Stück

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke