



Toffifee-Bär

Einfach bärenstark: Der herzige Toffifee-Bär ist ein fantasievoller Motivkuchen und garantiert ein Hit bei jedem Kindergeburtstag.

Zutaten:

für 12 Portionen:

- 45 Toffifee
- 250 g Butter
- 50 g Schlagsahne
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver
- 4 EL Erdbeermarmelade
- 100 g weißer Fondant
- 30 g Zartbitterschokolade

2 Springformen Ø 20 cm

Und so geht's:

1. 3 Toffifee beiseitelegen. Übrige Toffifee grob hacken, mit Butter und Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Masse gut verrühren und kaltstellen.
2. Eier mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührbesen) auf höchster Stufe ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao rühren. Springformen mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
3. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Ober- /Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
4. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
5. Backpapier von den Biskuitböden vorsichtig abziehen. Den hellen Boden waagrecht halbieren und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Aus dem dunklen Boden zwei Ohren und eine Schnauze ausschneiden oder ausstechen. Übrigen dunklen Teig als Fell für den Bären fein zerkrümeln.
6. Die abgekühlte Toffifee-Creme mit dem Mixer (Rührbesen) aufschlagen. Den hellen Boden mit der Toffifee-Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte auf eine Tortenplatte legen und die Ohren positionieren. Die Torte rundherum mit der übrigen Toffifee-Creme bestreichen.
7. Die Kuchenkrümel rundherum verteilen und leicht andrücken. Fondant dünn ausrollen. Die Schnauze mit dem Fondant dünn ummanteln, 2 Ohren ausstechen und beides auf dem Bären platzieren. 2 Toffifee als Augen und die dünne Schokoschicht von einem Toffifee als Näschen verwenden. Schokolade schmelzen und die übrige Nase und Schnauze damit verzieren.

Für Toffi-Bärenhunger!