

## Zauberhafte Einhornorte

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Teig

4 Eier  
120 g Zucker  
60 g Mehl  
60 g Speisestärke  
1/2 Teelöffel Backpulver

#### Für die Buttercreme

4 Eiweiß  
300 g Puderzucker  
400 g Kokosfett

#### Für die Deko

100 g weißer Fondant  
25 g schwarzer Fondant  
Lebensmittelfarbe in Blau, Rosa und Violett  
Lebensmittelfarbpulver in Gold

#### Besonderes Zubehör

2 kleine Springformen (ca. 20 cm Durchmesser)  
1 Schaschlikspieß  
4 Zahnstocher  
1 Pinsel  
Spritztüllen

Es war einmal ein Einhorn in unserer Testküche. Ein Einhorn? Nein. Eine Einhornorte! Meine Kollegin My hatte sie gezaubert und sie sah einfach perfekt aus. Ich wusste sofort: Die muss ich nachbacken.

Tatsächlich ist diese Einhornorte ein guter Einstieg in die Motivortewelt. Du kommst mit einem Grundsortiment an Lebensmittelfarbe aus und kannst dich ganz leicht an erste Modellerversuche mit Fondant herantasten. Auf dem Kindergeburtstag oder beim nächsten Mädelsabend bist du damit garantiert der Star.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Springformen einfetten. Die Ränder mit Backpapier einkleiden.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen und Eiweiß luftig schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis sich ein fester Eischnee bildet. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Auf die Formen aufteilen und 30 Minuten backen. Rand lösen und auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Buttercreme Kokosfett schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Eiweiß und Zucker kurz verrühren, über einem heißen Wasserbad solange erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Aus Wasserbad heben und zu einem steifen Baiserschnee schlagen. Kokosfett unterrühren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Für die Ohren 1/3 des weißen Fondants ausrollen. 2 große Ohren ausschneiden.

## Zauberhafte Einhorntorte



- 5 -

Große Ohren als Schablone verwenden und mit 1 cm Abstand zum Rand die kleineren Innenohren ausschneiden.



- 7 -

Für das Horn restliches weißes Fondant zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen. Schaschlikspieß in ein Ende drücken.



- 6 -

Rückseite der kleinen Ohren mit Wasser befeuchten und auf die großen Ohren pressen.



- 8 -

Rolle spiralförmig um den Spieß wickeln.

## Zauberhafte Einhornrtorte



- 9 -

Oberes Ende des Horns vorsichtig rollen, um es spitz zulaufen zu lassen.



- 11 -

Ohren mit Zahnstochern versehen.



- 10 -

Goldenes Pulver in wenig Wasser zu einer dickflüssigen Farbe auflösen. Horn und kleine Innenohren damit bepinseln und trocknen lassen.



- 12 -

Für die Augen schwarzes Fondant ausrollen und mit einem kleinen Glas Kreise ausstechen.



## Zauberhafte Einhorntorte



- 13 -

Glas ca. 2 mm unter der gewölbten Schnittkante der Kreise ansetzen und einen schmalen Bogen ausstechen. Auf dieselbe Weise zwei weitere Bögen ausstechen.



- 14 -

Für die Wimpern einen Bogen bereithalten, ca. 1 cm breite Endstücke abmessen und abtrennen.



- 15 -

Endstücke an restlichen Bögen als "Wimper" andrücken.



- 16 -

Tortenböden gegebenenfalls begradigen und halbieren.



## Zauberhafte Einhornorte

- 17 -

1 oberen Tortenboden als Basis verwenden und ca. 2 cm mit Buttercreme bedecken.



- 18 -

1 unteren Tortenboden auf die Creme setzen. Die restlichen beiden Böden in gleicher Weise darüber schichten. Torte mit Buttercreme eindecken und glatt streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.



- 19 -

Torte mit einer weiteren Schicht Buttercreme einkleiden.



- 20 -

Restliche Buttercreme gleichmäßig auf 3 Schüsseln aufteilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.



- 21 -

Mit verschiedenen Spritztüllen die bunte Mähne des Einhorns auf der Torte gestalten.

## Zauberhafte Einhornorte



- 22 -

Horn und Ohren in die Torte stecken. Augen mit Wimpern mit etwas Buttercreme auf der Vorderseite der Torte anbringen und mindestens 30 Min kalt stellen.



So wird's noch einfacher: Schablone ausdrucken, ausschneiden und deine Torte mit süßen Einhorn-Ohren aus Fondant dekorieren.



Schablone ausdrucken, ausschneiden und deine Torte mit perfekten Einhorn-Ohren dekorieren.