



Dino-Schwedentorte

Zutaten

Biskuit-Boden

160 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
100 g Maizena
1 TL Backpulver

Vanillecreme

3 dl Milch
30 g Speisestärke
3 Eier
3 Pck. Vanillezucker
45 g Zucker
3 Blatt Gelatine
2,7 dl Rahm

Rahmcreme

4 dl Rahm
3 EL Puderzucker
3 Blatt Gelatine

Buttercreme

30 g Butter, weich
1 EL Puderzucker
1 TL Vanillezucker

Dekoration

400 g Marzipan grün
50 g Marzipan beige
50 g Marzipan schwarz

Rahmcreme

Schritt 1 (4 dl Rahm, 3 EL Puderzucker, 3 Blatt Gelatine)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm steifschlagen und den Puderzucker begeben. Abgetropfte Gelatine mit 2 EL Rahm in einem Topf vermischen und erhitzen, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Die Flüssigkeit sofort gut unter den restlichen Rahm rühren und kühl stellen.



Buttercreme

Schritt 3 (30 g Butter, 1 EL Puderzucker, 1 TL Vanillezucker)

Alle Zutaten vermischen und mit dem Mixer gut aufschlagen.



Vanillecreme

Schritt 1 (3 dl Milch, 30 g Speisestärke, 3 Eier, 2 Pck. Vanillezucker, 45 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, 2,7 dl Rahm)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Speisestärke in einen Topf geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Eier, Vanillezucker und Zucker begeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen erhitzen. Sobald die Flüssigkeit dickflüssig wird und anfängt, Klumpen zu bilden, sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb giessen. Die abgetropfte Gelatine in die heisse Creme rühren. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen und ca. 30 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit den Rahm steifschlagen und danach die ausgekühlte Masse unterziehen.



Biskuit-Boden

Schritt 1 (160 g Zucker, 4 Eier)

Backofen vorheizen auf Unter- und Oberhitze 200 Grad. Eier und Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell ist.



Schritt 2 (100 g Mehl, 100 g Maizena, 1 TL Backpulver)

Alle drei Zutaten in einer separaten Schüssel vermengen und zur Eimasse sieben und sorgfältig unterziehen.



Schritt 3 (Etwas Mehl und Butter)

Den Boden einer Springform mit einem Backpapier belegen, den Rand leicht mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die Teigmasse in die Backform geben und glattstreichen. Die Form in der Mitte des Ofens während 25 Minuten backen. Anschliessend den Biskuit 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann den Rand vorsichtig lösen.



Schritt 4

Ausgekühlten Biskuit waagrecht zweimal durchschneiden. Auf dem ersten Boden Vanillecreme verteilen, zweite Lage Biskuit darauflegen, Rahmcreme darauf verteilen und den Deckel darauflegen. Deckel und Rand mit Buttercreme dünn bestreichen, damit das Marzipan gut darauf haften kann.

Dekoration

Schritt 1 (400 g Marzipan grün, 50 g Marzipan beige, 50 g Marzipan schwarz)

Das grüne Marzipan zu einer grossen Kugel verkneten und auf Puderzucker dünn auswallen. Das ausgewallte Marzipan sollte vom Durchmesser etwa 10 Zentimeter grösser sein als die Springform des Biskuits. Das Marzipan über den Kuchen legen und überall schön herunterstreichen. Das überschüssige Marzipan kann am Schluss mit einem Messer sorgfältig abgeschnitten werden. Mit dem beige und schwarzen Marzipan kann jetzt nach Belieben dekoriert werden.

