

Buttercreme Torte mit Fondant

Zutaten für den Teig:

5	Eier
250g	Zucker
1/8 l	Öl
1/8 l	Wasser
200 g	Mehl
1 Pkg	Backpulver
2 – 3 EL	Kakao



Zubereitung:



Die Eier und den Zucker schön zu einer schaumigen Masse verrühren. Dann das Öl und das Wasser hinzugeben. Am Schluss das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao verrühren. Den Teig in eine runde Backform gießen und bei 180 Grad bei Heißluft für ca. 30 Minuten backen.

Zutaten für die Buttercreme:

250g	Butter (weich)
120g	Staubzucker
1	Vanillezucker
2	Dotter

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und sorgfältig verrühren, damit es eine schöne cremige Masse wird.

Torte fertig machen:



Den Teig auskühlen lassen. Dann in der Mitte auseinander scheiden und eine Schicht mit Buttercreme hineintun. Den „Deckel“ wieder rauf heben. Nun eine dünne Schicht mit Buttercreme über die ganze Torte geben und kühl stellen. Zum Schluss das Fondant ausrollen (so dünne wie möglich). Nun das Fondant über die Torte geben und glattstreichen. Zum Schluss kann man die

Torte noch dekorieren z.B.: mit Früchten oder Fondant Blumen oder anderes.