

# Pony-Torte

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 35 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 20 cm):****Pony-Figur:****Teig:**

240 g Butter, weich  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
2 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier  
300 g Mehl  
3 TL Dr. Oetker Backpulver ,  
gestrichen  
2 EL Milch

**Crème:**

200 ml Rahm, kalt  
175 g Philadelphia®  
(Doppelrahm-Frischkäse)  
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine  
express

**Garnitur:**

200 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot  
runde Lollis  
Bonbons  
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix  
(Zucker-Herzen)

**1 Vorbereiten:**

Ein Blatt Backpapier in die Springform einspannen, damit sich der Kuchen nach dem Backen gut vom Boden löst.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

**2 Teig:**

Für den Teig die weiche Butter ca. 2 Minuten mit dem Mixer geschmeidig rühren. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter mixen. Bourbon Vanille Zucker, Salz und geriebene Zitronenschale hinzufügen und gut mischen. Die Eier nacheinander hinzufügen und jedes ca. eine halbe Minute gut verrühren.

Mehl mit Backpulver in einer kleineren Schüssel vermischen. Die Hälfte der Mehlmischung mit 1 EL Milch zum Teig geben und mit dem Mixer auf niedrigster Stufe verrühren. Danach die restliche Mehlmischung mit einem weiteren Esslöffel Milch hinzufügen und verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und in den Ofen schieben:

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Rille: im unteren Teil des Ofens**

**Backzeit: etwa 50 Minuten**

Herausnehmen und mit einem Messer rundherum den Springformrand lösen. Danach den Rand lösen und den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Gitter stürzen. Ca. 1 Stunde erkalten lassen.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, vorsichtig das Backpapier ablösen und den Kuchen umdrehen. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden, damit drei Kuchenböden entstehen. Den untersten Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen.

### 3 Crème:

Den Rahm und den Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer steif schlagen, dabei einen Beutel Gelatine express einrieseln lassen.

1 Esslöffel der Crème mit einem Esslöffel auf dem Tortenboden verteilen. Danach den obersten Tortenboden drauflegen (Der mittlere Tortenboden kommt zuoberst, damit die Torte eine ebene Oberfläche erhält). Wiederum 1 Esslöffel Crème darauf verteilen und den letzten Tortenboden drauflegen. Mit der restlichen Crème die Torte rundherum bestreichen. Torte 1 Stunde kaltstellen, damit die Crème fest wird.

### 4 Garnitur:

Aus dem Puderzucker, dem Zitronensaft und der roten Lebensmittelfarbe eine dickflüssige Glasur anrühren. Den Guss mit einem Teelöffel vorsichtig auf der Crème verteilen. Etwas Guss über den Rand hinunterlaufen lassen, so bilden sich hübsche Tropfen.

Zuletzt die Torte nach Belieben mit einigen Lollis und Bonbons verzieren. Eine hübsche Pony-Figur sorgt für den krönenden Abschluss.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle der Glasur aus Puderzucker, Zitronensaft und roter Lebensmittelfarbe kann auch die Dr. Oetker Kuchenglasur rosa verwendet werden.