


Süßes Schäfchen auf Schoko-Torte

etwa 12 - 14 Stücke

 aufwändig bis zu 60 Min.**Zutaten:****Teig:**

125 g Kaffeeschokolade
300 g Butter, weich
240 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
240 g Mehl
120 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
4 TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Kakaopulver
etwa 3 - 4 EL Milch
Aprikosenkonfitüre

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss, ausgewallt
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix
Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour
1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Vorbereitung:

Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und Blumenausstecher bereitstellen.

2 Teig:

Schokolade hacken. Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Epifin, Backpulver und Kakaopulver mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die gehackte Schokolade unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 50–60 Minuten backen.

Backzeit: etwa 50 - 60 Minuten

Erkalten lassen.

Dem Biskuit einen möglichst dünnen Deckel abschneiden und dünn mit Konfitüre bestreichen.

3 Dekoration:

Den Rollfondant etwas grösser auswallen, die Torte damit überziehen und glatt streichen. Etwas weissen Fondant dünn ausrollen und mit dem Blumenausstecher ausstechen. In der Mitte mit der Zuckerschrift eine Perle befestigen und die Torte damit verzieren. Für das Schaf aus Fondant eine weisse Kugel formen. Etwas weissen Fondant mit rosa einfärben und Arme, Beine, Kopf und Ohren formen. Alles mit der Zuckerschrift befestigen und mit einem Messer zeichnen. Augen aufspritzen. Die weissen Marshmallows als Fell befestigen. Am Schluss das Schaf auf der Torte platzieren.