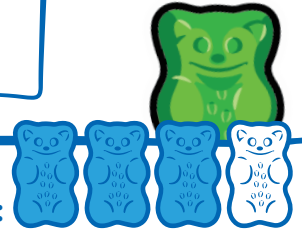


HARIBO

Goldbären Torte

Schwierigkeitsgrad:



Für die festlichen Momente im Leben oder weil's einfach Freude macht: In dieser unkomplizierten, aber beeindruckenden Schichttorte gehört eine Schicht allein den Goldbären. Ein bisschen Zeit mitbringen – aber es lohnt sich!

Zutaten:

Teig

2 Eier
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver
60 g Mehl

Für die Fruchtgummi-Schichten

je 120 g HARIBO Goldbären
150 ml Wasser

Für die Quarkcreme

90 g HARIBO Goldbären
500 g Magerquark
125 ml Milch
1 EL Zucker
2 Becher à 200 g Sahne
2 Packungen Vanillezucker
40 ml Wasser

Außerdem

Springform, ø 18 cm
2 Springformen, ø 16 cm
450 g HARIBO Goldbären

So geht's:

1. Teig vorbereiten

Eier trennen und das Eigelb mit einem Drittel des Zuckers aufschlagen, bis eine hellgelbe Creme entsteht. Eiweiß getrennt steif schlagen und den restlichen Zucker unterrühren. Den Eischnee auf die Eigelbcreme häufen.

2. In den Backofen

Das mit Speisestärke und Backpulver vermengte Mehl darauf sieben und alles vorsichtig durchmischen. Den Teig teilen und jeweils die Hälften bei 180 Grad 25-30 Minuten backen.

3. Die Fruchtgummischicht!

Für die Fruchtgummischicht jeweils 120 g Gummibärchen mit 75 ml Wasser auflösen und in die gesäuberte und geölte Springform geben. Anschließend abkühlen lassen.

4. Die Quarkcreme!

Den Quark mit der Milch und dem Zucker glattrühren. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen, Vanillezucker dazu und unter die Quarkmasse geben. Weiße Goldbären mit dem Wasser in einem Topf auflösen, leicht abkühlen lassen und unter die Quarkmasse geben.

5. Abkühlen und aufschichten

Nun kann die Torte nach Lust und Laune geschichtet werden. Aber unbedingt die Kühlzeit beachten. Am Ende noch mit Goldbären verzieren. Das wird großartig!

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

