Einhorn-Torte

1 Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Min.
Backzeit: 25 Min.

Eischnee:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
65 g Zucker

Schokoladenteig:

1,5 EL Wasser
1,5 EL Kakao

Eigelbmasse:

3 Eigelb
100 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
65 ml Sonnenblumenöl
65 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
190 g Mehl
1,5 TL Backpulver

Dekoration:

60 g Marmelade, ohne Stückchen
1 Rollfondantdecke
Zuckerschrift in verschiedenen Farben

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen

Eischnee:

Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Rühre dann den Zucker langsam hineinein. Rühre den Eischnee nun weitere 5 Minuten, bis sich der Zucker löst.

Eigelbmasse:

Stelle den Eischnee zur Seite und verrühre in einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und Vanilleextrakt etwa 5-6 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre bei niedriger Stufe das Mineralwasser und das Öl hinein.
Verrühre in der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver, siebe die Zutaten zur Eigelbmasse und rühre sie bei niedriger Stufe ein.
Hebe den Eischnee mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse und halbiere den Teig.

Schokoladenteig:

Verrühre den Kakao mit dem Wasser und mische die Kakaomasse mit einer Teighälfte.

Tipp: Der Teig kann auch mit Pastenfarben eingefärbt werden, damit ein buntes Einhorn entsteht.

Backform füllen:

Fette die Backform mit Backtrennspray und bemehle sie.
Fülle nun abwechselnd jeweils einen Esslöffel Schoko- und Vanilleteig übereinander in die Mitte der Backform bis der Teig aufgebraucht ist.

Backe das Einhorn für 25-30 Minuten.
Lasse ihn danach abkühlen und löse ihn aus der Backform heraus.

Bestreiche das Einhorn mit warmer Marmelade und lege die Fondantdecke darüber. Streiche die Fondantdecke mit den Fingern glatt und schneide die Überreste weg. Dekoriere das Einhorn mit der Zuckerschrift.