

Pinata Torte

Zutaten

2 Mülschüsseln als Form
240 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
240 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Frosting

150 g Mascarpone
100 g Frischkäse
50 g Puderzucker (gesiebt)

Zubereitung

Die Schüsseln einfetten, ich mache das ja neuerdings immer mit Rama-Culinesse. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und Mehl und Backpulver einrühren. Die Schüsseln befüllen und etwa 20 Minuten bei 180 Grad backen, auskühlen lassen und stürzen. Dann jeweils den Deckel gerade abtrennen und mit einem Löffel aushöhlen ca. 1 cm Rand bleibt als Hülle bestehen. Dann eine Hälfte mit Süßigkeiten nach Geschmack befüllen. Ich hatte Smarties und kleine Mars, Daims, Twixx. Für das Frosting die Zutaten mixen und die Creme auf den Rand streichen als Kleber sozusagen. Dann die andere Hälfte daraufsetzen und die entstandene Kugel schön mit der Frosting-Creme rund herum bestreichen. Mit bunten Streuseln bestreuen eventuell mit einer Kerze dekorieren.

Bon Appétit!

