

SpongeBob Torte

Das brauchst du für die Torte

- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanilinzucker
- 6 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250 ml Speiseöl
- 250 ml Orangenlimonade
- Springform ø 20 cm
- 400 ml Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- Lebensmittelfarbe in Gelb
- 3 Papier-Strohhalme

Das brauchst du für die Dekoration:

- Vorlagen (unter „Vorlagen“ zum Download)
- Paketklebeband
- Schere
- Schaschlikspieße
- Heißkleber
- Papier-Strohalm
- Zahnstocher



Für die Torte:

Zuerst 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker und 6 Eier schaumig schlagen.



Dann 400 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 250 ml Speiseöl und 250 ml Orangenlimonade unterrühren.



Den Teig dritteln und nacheinander in einer Springform (Ø 20 cm) bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.



Alle drei Kuchen gut auskühlen lassen.



Währenddessen 400 ml Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif und gelber Lebensmittelfarbe in SpongeBob-Gelb einfärben und steif schlagen.



Die drei Kuchen übereinanderstapeln. Drei Strohhalm fast auf Tortenhöhe zurechtschneiden und anschließend von oben in die Torte stecken, damit die einzelnen Schichten nicht verrutschen.



Dann die Torte ringsum mit der Sahne bestreichen. Du kannst eine Messerrückseite nutzen, um eine möglichst glatte Oberfläche hinzubekommen.



Für die Torten-Dekoration:

Als Nächstes benötigst du die Vorlage mit SpongeBobs Gesicht und Armen.



Auf die Rückseite des Gesichts Paketklebeband kleben, damit später die Sahne nicht das Papier durchfettet. Dann alle Teile ausschneiden.



Mit Heißkleber Schaschlikspieße auf die Rückseite der Arme kleben.



Vier Stücke Strohalm (je 4cm) zurechtschneiden und mit Heißkleber auf die Rückseite des Gesichts kleben.



Die Caketopper aus der zweiten Vorlage ausschneiden und je nach Größe mit Schaschlikspießen oder Zahnstochern hinterkleben.



Jetzt kann dekoriert werden! Die Caketopper kommen oben auf den Kuchen, die Arme werden seitlich hineingesteckt und zum Schluß kommt Spongebobs Gesicht vorne auf die Torte.



Da strahlt nicht nur SpongeBob!
Lass dir die köstliche Torte gut schmecken.