

## Geburtstagsarche mit Marzipantieren

Sie benötigen Marzipan in verschiedenen Farben. Eventuell Silikonformen (für die Tiere und andere Deko), 1 Backrand rechteckig, eine Backform für ein Schiff und ein kleines Häuschen (steht oben auf dem Schiff)

Außerdem viel Geduld beim modellieren der Tiere.....

Damit kann man schon ca. 2 Wochen vorher loslegen!

### Zutaten Biskuit 1:

6 Eier, 180g Zucker, 180g Mehl davon 1 Päckchen Vanillepudding, 1 Eßl. Vanillekaba, 1 Pr Salz 1 und 1 Msp Backpulver, 2 Msp gem. Bourbon Vanille

Biskuit 2 genauso erstellen nur mit Kakao statt Vanillepudding

### Rührteig : Schiff und kleines Haus

6 Eier ,300g Butter, 250g Zucker, 1 Pä. Backpulver ,100g Schokotröpfchen , 2 Pr. Salz, 500g Mehl, 1 Becher Schmand , 3 Eßl Eierlikör eventuell etwas Mineralwasser

2 Dosen Birnen abtropfen und klein schneiden, etwas Saft wegnehmen zum tränken des Biskuits (für Erwachsene mit Birnengeist mischen). Den restlichen Saft aufkochen (und 2 Msp. gem. Vanille zufügen) und mit Speisestärke einbinden bis er dickflüssig wird. Anschließend die geschnittenen Birnen unterheben und auf dem getränkten braunen Biskuit verteilen. Kalt werden lassen! Danach die Schokosahne herstellen und auf die Birnen geben.

Schokosahne: 500g Sahne erhitzen und darin 150g dunkle Schokolade auflösen 2 Blatt Gelatine zufügen und kalt stellen. Anschließend 2 Becher Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die ebenfalls steifgeschlagene Schokosahne heben. Nach Geschmack mit Zucker abschmecken.

Hellen Boden auflegen und mit ca. 1000g geschlagener Sahne einstreichen und verzieren. Kaltangerührten Tortenguss mit blauer Lebensmittelfarbe versetzen und auf die Oberfläche der Torte gießen.

Zuletzt das mit Marzipan und Tieren verzierte Schiff oben auf das „ Meer“ stellen und am Rand die restliche Deko verteilen.

Viel Vergnügen beim nachmachen!

Marita Nowecki