

## Zutaten:

### Boden

- 7 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 7 Eigelb
- 2 P. Vanillepuddingpulver
- 130 g Mehl

### Füllung

- 1200 g Schlagsahne
- 2 P. Cremepulver  
(z.B. Vanille, Schoko, Karamel)

### Dekoration

- 400 g Marzipan
- 200g Puderzucker
- Kakao
- Zartbitter-Kuvertüre



- Zubereitungszeit:** 90min
- Backzeit:** 25min
- Temperatur:**  
Ober- u. Unterhitze: 200°C  
Umluft: 200°C

## Zubereitung:

### Boden:

Eiweiß mit Salz schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem Softliner verquirlen und unterrühren, Mehl und Puddingpulver darübersieben und unterheben. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, **Maxi-Schnitte** ausziehen (Größe 30cm X 37 cm ). Biskuitteig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25 Min. backen. Boden mit dem Torten- und Garniermesser einmal durchschneiden. Vom oberen Boden links und rechts je einen schmalen Streifenabschneiden. **Maxi-Schnitte** wieder umden unteren Boden stellen. Sahne fast steif schlagen und das Creme-pulver mit dem **Softliner groß** unterheben. Die Hälfte der Sahne auf dem Biskuitboden verteilen, die beiden Randstreifen ca. 10 cm vom Rand entfernt legen und mit Sahne bestreichen. Den 2. Boden auflegen und in "Buchform" festdrücken. Maxi-Schnitte entfernen und ringsherum mit Sahne einstreichen. Den Rand mit dem **Garnierzauber-Set** einkerben und mit dem Pinsel-Set etwas Kakao auftragen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten, zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen mit der **Maxi-Schnitte** ausstechen und die Torte damit abdecken. Eine Schablone aus Papier schneiden auf die Torte legen und abstäuben. Kuvertüre auflösen und Glückwünsche aus die Bibel spritzen. Mit den **Wichteln** die Torte verzieren.