

# KLAAS UND PIT

*und Lars*

Für die Böden die vier Formen mit Backpapier einschlagen. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter auflösen, mit Eiern, Zitronensaft und Traubensaft kräftig verrühren, Mehlmischung zufügen. Den Teig in die vier Formen gleichmäßig verteilen und glatt streichen, etwa 12-15 Min. leicht hellbraun backen, anschließend auskühlen lassen.

Die großen Böden mit einem 18cm Tortenring umstellen und mit etwas Johannisbeergelee bestreichen.

Für die Bayerische Creme die Vanilleschote auskratzen, mit Sahne, Wasser und Zucker aufkochen. Eigelb und Vanillepuddingpulver verrühren, die Sahne vorsichtig damit abbinden, die Mischung darf aber nicht mehr richtig kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen) und unter die abgekühlte Creme rühren, dann zügig ein Drittel der Sahne kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Die Creme in die beiden Tortenringe einfüllen und glatt streichen. In die Mitte jeweils einen mit Gelee bestrichenen 15cm Boden einlegen, glatt streichen und kalt stellen.

Die Torten nach 1-2 Std. aus den Ringen lösen und nach eigener Fantasie mit gefärbtem Marzipan, Dickzuckerkirschen, Smarties und bunten Streuseln zu zwei verschiedenen Clowns verzieren.

*Runde Form 2x18cm und  
2x15 cm Durchmesser  
(möglichst je einen ovalen  
und einen runden) mit  
Backpapier eingeschlagen*

## **BÖDEN**

*220g Mehl  
9g Backpulver  
165g Zucker  
3 kleine Eier  
25g Zitronensaft  
80g Traubensaft  
135g Butter*

*ca. 50g Johannisbeergelee*

## **BAYERISCHE CREME**

*300g Sahne  
150ml Wasser  
110g Zucker  
1 Vanilleschote  
5 Eigelb  
20g Vanillepuddingpulver  
7 Blatt weiße Gelatine  
500 g Schlagsahne*

## **DEKORATION**

*ca. 300g verschieden  
vgefärbtes Marzipan  
ca. 100g Dickzuckerkirschen  
oder kandierte Kirschen  
ca. 50g bunte Zuckerstreusel  
ca. 50g Smarties*